

SEBASTIANO LISSONE

LA FABBRICAZIONE E CONSERVAZIONE

SONOMA COUNTY



WINE LIBRARY

LISSONE, SEBASTIANO.
LA FABBRICAZIONE E
CONSERVAZIONE DEL VINO :
1887.

10000673661300
HEAL

SONOMA COUNTY LIBRARY



1000 06 736613 0 0

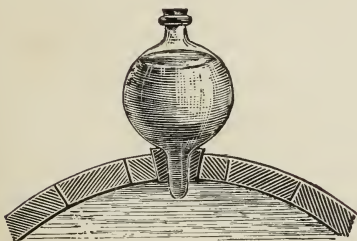
SEBASTIANO LISSONE

LA FABBRICAZIONE E CONSERVAZIONE

DEL

VINO

Istruzioni popolari.



1887

L. ROUX E C.

Torino — Napoli



—
PROPRIETÀ LETTERARIA
—

(1008)



PREFAZIONE

La produzione vinicola italiana si è pressochè duplicata in questi ultimi lustri, ed incalzata dal lavoro febbrile dei viticoltori, tende continuamente ad aumentare. Lo sfogo principale alla esuberanza della produzione l'abbiamo trovato finora nella Francia, la quale assorbe circa gli otto decimi del vino che noi esportiamo per lavorarlo, perfezionarlo, e venderlo poscia per roba sua sui grandi mercati. Presso le altre nazioni, le quali esigono vini adatti al consumo diretto, stentiamo a farci strada, principalmente perchè non siamo ancora tutti capaci di affinare la nostra produzione a segno da soddisfare le giuste esigenze dei consumatori, affrontare vittoriosamente la concorrenza dei grandi vini di altri paesi di antica e solida fama.

L'attuale prosperità dell'industria vinicola italiana si regge pertanto precariamente sulla sciagura immane che ha colpiti i vigneti francesi; ed una crisi economica spaventosa colpirebbe senza dubbio l'Italia in quel giorno in cui la Francia, trionfando della fillossera, potesse fare a meno del nostro vino per supplire alla deficienza della sua produzione.

Perciò urge sommamente perfezionare l'arte di fare il vino, per guadagnare le simpatie dei consumatori esteri, ed intanto organizzare seriamente l'industria per essere in grado di corrispondere alle esigenze del grande commercio.

Secondo l'ideale che io mi sono formato dell'organismo dell'industria vinicola in Italia, vorrei che la confezione del vino fosse esclusivamente esercitata dai grandi produttori, da Case enologiche industriali di primo ordine e da Cantine sociali; la piccola vinificazione casalinga, proteiforme, io la vorrei abolita. A complemento di queste grandi cantine di confezione occorrerebbe l'impianto di importanti depositi, ad imitazione di quelli che esistono a Bordeaux, dove il vino si conserva e si perfeziona.

Ma purtroppo il conseguimento di questo ideale è ancora molto lontano, bisogna perciò adoperarci a migliorare le pratiche vinicole in uso presso i piccoli e mediocri produttori, i quali hanno nelle mani la massima parte della produzione vinicola nazionale.

A questo scopo mira la presente operetta, nella quale mi sono studiato di raccogliere e concretare le norme

indispensabili per fabbricare e conservare bene il vino adatto al grande consumo ed al commercio.

Trattandosi di un lavoretto di indole popolare e pratica ho evitate le tesi teoriche, ho invece curato di esporre con chiarezza e brevità i principii razionali di enotecnica, basati sull'esperienza dei più autorevoli pratici e colla applicazione della scienza enologica moderna, la quale vanta anche in Italia valorosi cultori.

Govone, agosto 1887.

SEBASTIANO LISSONE.



Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
County of Sonoma

LA FABBRICAZIONE E CONSERVAZIONE DEL VINO

CAPITOLO I.

Un'occhiata ai locali.

Tinaia e Cantina.

Per fabbricar bene il vino e migliorarlo colla conservazione bisogna anzitutto poter disporre di locali appropriati. Pur troppo questa verità non è ancora penetrata nella massa dei vinicultori, molti dei quali non si fanno scrupolo di destinare alla vinificazione qualsiasi porticato, androne o sotterraneo inservibile ad ogni altro uso. Di qui l'origine di molti insuccessi, che spesso si deplorano, senza saperne determinare la causa.

I locali strettamente necessari per la buona fabbricazione e conservazione del vino sono la tinaia e la cantina.

La tinaia ha da essere a pian terreno, o poco elevata dal livello del suolo, di conveniente ampiezza, munita di volta e di larghi finestroni a invetriate rivolti a mezzodì. Il pavimento deve essere imper-

meabile con leggera pendenza verso il canaletto il quale serve a smaltire al di fuori l'acqua delle lavature.

Rasente al pavimento si devono praticare, e preferibilmente nel muro rivolto a tramontana alcuni fori da chiudersi con serrande e strisciamento sulla parete.

Queste piccole aperture soddisferanno a due scopi importantissimi, serviranno cioè a lasciar libero sfogo all'acido carbonico, che si produce nel corso della fermentazione, il quale essendo più pesante dell'aria si raccoglie sul pavimento; inoltre gioveranno a stabilire opportune correnti d'aria per modificare la temperatura dell'ambiente secondo il bisogno.

Sappiamo che la tinaia è locale destinato alla fermentazione tumultuosa, e che questo fenomeno importantissimo, base della trasformazione del mosto in vino, richiede per compiersi regolarmente una temperatura non inferiore ai 15 centigradi. Perciò in un angolo della tinaia, se non all'esterno, collocheremo una stufa in cotto munita di canne, che attraversino il locale e permettano, ove occorra, di elevarne la temperatura.

Nel pavimento della tinaia, la quale è sita ordinariamente sopra alla cantina, si praticano alcuni buchi pel passaggio dei tubi di canape o di gomma i quali servono allo riempimento delle botti dopo la svinatura.

Scendiamo in cantina dove il vino compie la fermentazione lenta e si matura. Questo locale è per una metà od un terzo della sua altezza scavato nel suolo e munito di piccole finestre apribili. La

sua temperatura è oscillante dagli 8 ai 15 gradi centigradi, ma nel corso della fermentazione lenta deve costantemente superare i gradi 12. Pertanto allo scopo di evitare che un repentino abbassamento di temperatura possa bruscamente troncare il processo fermentativo del vino, è bene dotare la cantina di una stufa in muratura.

Queste cantine si chiamano in linguaggio appropriato *cantine di elaborazione*.

Ma coloro che, o forzati dalle condizioni del mercato vinicolo o per lodevole partito conservano e perfezionano per alcuni anni il vino prima di metterlo in commercio, debbono altresì possedere le cosiddette *cantine di conservazione*, le quali sono completamente sotterranee, allo scopo di mantenere il vino in una temperatura pressochè costante.

Notisi a questo proposito che molti produttori credono erroneamente di possedere cantine sufficientemente fresche in estate, perchè il vino vi si conservi senza pericolo; ma spesso non sono che vittima di una illusione creata dalla differenza di calore che nella calda stagione si verifica fuori e dentro la cantina. Provino a consultare il termometro e si persuaderanno che molte cantine le quali passano per freschissime hanno d'estate i loro diciotto e più gradi di calore.

La volta della cantina ha da essere in cotto ed il pavimento in lastroni di pietra, calcestruzzo o di mattoni in coltello.

Se il locale è soggetto all'umidità converrà costruire i muri laterali in calce idraulica; ai vecchi muri costrutti con calce ordinaria si può applicare

una spalmatura di cemento; ma raramente questo vi fa tal presa che tardi o tosto non si scrosti. Per allontanare l'acqua prodotta dagli scoli delle pareti o dalle infiltrazioni del pavimento, basterà costruire un canaletto, il quale abbia sfogo all'esterno, se la disposizione del locale lo permette, oppure in un pozzetto interno, dal quale l'acqua si estrae quando il suo livello sia alquanto elevato.

È poi di somma importanza il tener lontani dalle cantine i pozzi neri, i letamai, e non introdurvi carni, formaggi, ortaglie, legna verde ed ogni altra sostanza che subisca fermentazione od esali odori.

Giova altresì alla buona conservazione del vino che la cantina non sia vicina a strada molto frequentata da carri, poichè le continue scosse del terreno impediscono la perfetta chiarificazione del vino e risolleivano le fecce nelle botti.

Nei moderni impianti vinicoli anche di mediocre importanza sono osservate le divisioni dei locali accennate, ma i piccoli produttori sogliono ordinariamente far servire uno stesso locale per tinaia e cantina, e ciò accade specialmente in Piemonte, dove le botti si impiegano altresì per la fermentazione del mosto colla vinaccia.

Tale sistema ha con sè molti inconvenienti, poichè questo locale unico, essendo per lo più sotterraneo non si può aerare, durante la fermentazione diventa inaccessibile e pericoloso, oltrechè riesce assolutamente inadatto per la conservazione del vino, per ragioni di temperatura facili a comprendersi. Infatti nel periodo della fermentazione, occorre, come si è detto, una temperatura superiore almeno ai 12 gradi,

ed a questa temperatura molti vini vecchi corrono serio pericolo di alterarsi. E quando la cantina è posta al pian terreno accade anche di peggio, poichè nella state il calore s'eleva a segno, che pochi sono i vini i quali possono resistervi senza danno.

Fino a questi ultimi anni i piccoli e medi produttori ebbero la certezza di arrivare alla vendemmia colle cantine pressochè liberate dal vino prodotto nell'annata precedente, ma d'ora innanzi, col rapido generale aumento della produzione, sarà giuocoforza conservare il vino per più anni e perfezionarlo prima di poterlo convenientemente esitare. Perciò si rende indispensabile la separazione dei locali nel modo sovra indicato.

Ma qualunque sia l'importanza di un'azienda vinicola, ed in qualunque modo siano ordinati e distribuiti i locali per la confezione e ricovero del vino, deve essere non solo dovere ma orgoglio del cantiniere che questi sieno costantemente ed assolutamente puliti.

Pare incredibile che dei proprietari, i quali salirono rapidamente ad una relativa agiatezza, grazie alla produzione del vino, professino così poca riverenza e gratitudine pel Nume che li ha beneficiati da tener la cantina, che ne è il tempio, orridamente tappezzata di muffe, ragnatele e di efflorescenze nitrose.

Pur troppo bisogna riconoscere che specialmente dai piccoli produttori si annette pochissima importanza alla pulizia della cantina. Eppure la conservazione del vino riesce impossibile nei locali sozzi, specie poi se infestati da muffe.

Perciò nelle belle giornate date moderatamente aria e luce alle vostre cantine, e di quando in quando bruciatevi una manata di zolfo per distruggere i germi delle muffe e dei fermenti. Spazzate, lavate, imbiancate sovente, tenete pulite, direi quasi eleganti le vostre cantine, come la più bella ed utile parte della vostra casa, avrete così garantita la conservazione del vino e provvederete altresì al vostro decoro di vinicultori ammodo.

CAPITOLO II.

I vasi vinari.

Quali sono le migliori botti. — Trattamento delle botti nuove. — Conservazione delle botti vuote. — Abolite la *guardia*. — L'esterno delle botti.

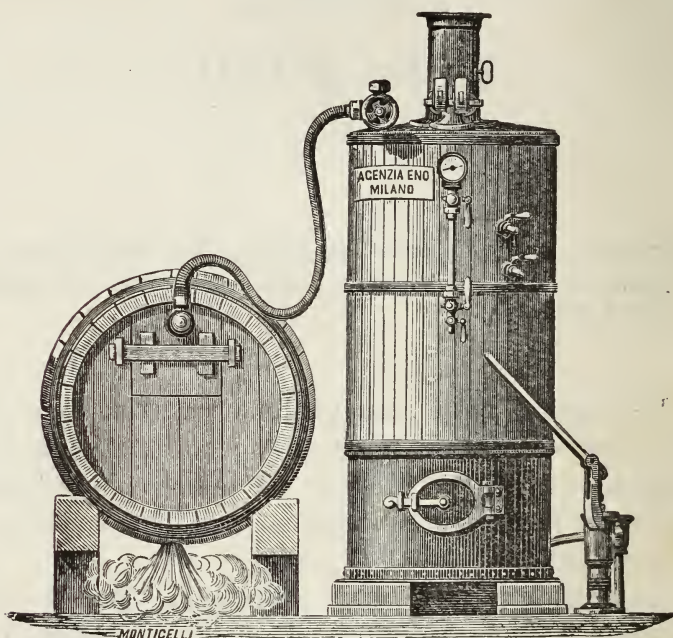
Le migliori botti sono quelle di quercia, vengono in seconda linea quelle di castagno. Relativamente alla capacità bisogna ritenere che quanto più la botte è piccola tanto più sollecitamente il vino matura e si perfeziona.

Le botti ben fatte sono munite di sportello sul timpano o fondo anteriore, il quale agevola la pulitura interna del vaso e l'estrazione delle vinaccie là dove le botti adempiono pure all'ufficio dei tini per la fermentazione. L'ampiezza dello sportello ha da essere proporzionata alla persona, che all'occorrenza deve introdursi nel vaso, e non alla capacità della botte, perciò dovrà normalmente misurare 25 centimetri di larghezza e 40 di altezza.

Nelle grandi cantine le botti nuove si rendono atte a ricevere il vino con la vaporizzazione, la quale

consiste nello iniettare nella botte capovolta, mediante apposito generatore, del vapore d'acqua pel foro della cannella, e continuando l'operazione finchè l'acqua esca dall'apertura superiore perfettamente limpida. (*Fig. 1*).

Fig. 1.



Vaporizzatore delle botti.

Prezzo da L. 1000 a L. 2600.

I modesti produttori, ai quali non conviene provvedersi di questo apparecchio, riusciranno egualmente ad abbonire le loro botti sciacquandole diligentemente con acqua contenente il 2 per cento di acido solforico, oppure con una soluzione di sale da cucina nell'acqua bollente nella proporzione di tre chilogrammi

di sale per ogni ettolitro. Dopo questa prima lavatura è bene ripetere l'operazione con una liscivia bollente di cenere, o di soda del commercio, e risciacquare infine la botte con acqua leggermente alcoolizzata, o con vino sano anacquato.

Le botti vecchie si conservano sane quando si adoprino le seguenti cautele:

Appena vuotata una botte bisogna lavarla in guisa che la sua superficie interna risulti ben tersa, si lascia quindi sgocciolare e si asciuga diligentemente colla spugna, poscia si chiude ermeticamente e si applica al foro della cannella il fornello solforatore che in breve riempirà il vaso di fumo di zolfo od acido solforoso, il quale ha la proprietà di impedire lo sviluppo delle muffe.

Con questo semplice procedimento si riesce a conservare le botti in perfetto stato, ed occorrendo di adoperarle non si avrà che a sciacquarle leggermente con pochi litri di vino. Dovendo però conservare per un tempo non breve le botti vuote converrà ripetere la solforazione una volta al mese.

Dice Carpené: “ Come la casa sana contribuisce a mantener l'uomo sano, così la botte senza difetti e ben netta mantiene al vino i suoi buoni pregi „.

Bisogna perciò che i nostri vinicultori si spoglino risolutamente di alcuni pregiudizi a proposito della conservazione delle botti. Metto in prima linea la famigerata *guardia*, la quale, checchè si dica, è ancora pur troppo molto in uso specialmente nelle piccole cantine. Consiste, siccome è noto, in pochi litri di vino generoso o di fondacci, che si lasciano nella botte perchè la conservino. Ecco invece quello che

accade: o questa *guardia* imputridisce, o nella ipotesi migliore diventa potentissimo aceto, e nell'uno e nell'altro caso guasta, se non rovina, addirittura la botte. Ma di ciò non vogliono persuadersi alcuni cantinieri antiquati, i quali quando sturano le loro botti governate colla *guardia*, e sentono l'odore piccante di aceto, vanno in brodo di giuggiole, poichè credono che così la botte sia perfettamente conservata. E questo è un pregiudizio grave e dannosissimo; l'aceto genera aceto, e la botte che ha da ricevere il vino non ha da avere altra fragranza che quella del vino.

Lo stesso è da dire delle incrostazioni di tartaro, che molti e molti ritengono come un pregio delle botti, le quali stimano, così intonacate, più atte a conservar bene il vino. Ora basta staccare dalla parete interna di una botte un pezzo di questa crosta per constatare, anche senza bisogno di lenti, come essa sia formata oltre che di tartaro, di feccie e di putridumi, che alla prima occasione vanno a nuotare nel vino con quel vantaggio che è agevole immaginare.

Perciò lavate e raschiate le botti in modo che il legno resti scoperto e l'aria possa liberamente venire a contatto del vino pei pori delle doghe.

Nè debbo tacere di un inganno banale che molti cantinieri procurano a se stessi per indursi a credere che le loro botti sieno buone e sane. Sogliono infatti prima di adoperarle, sciacquarle con una infusione satura di foglie di noce, di pesco, di timo e di altri vegetali aromatici. La botte così sciacquata acquista lì per lì una buona fragranza, ma è una illusione,

poichè l'odore degli aromi serve non a distruggere, ma semplicemente a mascherare momentaneamente i difetti provenienti dalla cattiva conservazione.

Anche l'esterno delle botti deve essere pulito.

È riprovevole l'uso di verniciare le botti con minio o cera, imperocchè si toglie in tal modo la porosità al legno, che pure è riconosciuta tanto necessaria per la maturazione ed il perfezionamento del vino. Gioverà verniciare con olio cotto i cerchi di ferro affinché non irrugginiscano, ma il legname non ha bisogno che di pulizia, di vernice no assolutamente.

- lego e carbon dolce
preso nel focolare, fatto in polvere
formano un mastice per
le botti, eccellente —

CAPITOLO III.

I propositi del Vinificatore

**Le esigenze dei consumatori. — Le condizioni del mercato vinicolo.
Come si possono soddisfare.**

Quando il vino si consumava sul luogo stesso della produzione, o poco lontano, ed i consumatori avevano delle pretese molto limitate, soprattutto perchè spendevano poco, allora forse era spiegabile perchè i nostri produttori, punto animati dal guadagno e dalla emulazione, fabbricassero il loro vino col sistema spicciativo del pigia, imbotta e scappa via, confidando per la buona riuscita piuttosto nel caso che nella loro abilità enotecnica.

Ma ora l'industria vinicola è entrata in una fase nuova. Agevolate le comunicazioni ed aumentati i traffici, i nostri consumatori, i quali hanno assaggiati i vini ben fatti di altre contrade, sono divenuti esigenti; oltre ciò si è sviluppata fra i produttori stessi la concorrenza, per modo che il mercato è gagliardamente conteso da chi sa presentare vini bene riu-

sciti, e questa concorrenza va di anno in anno facendosi più animata per la esuberanza della produzione, la quale esige per diventar profittevole al paese di potersi espandere al di fuori.

Riesce perciò evidente la necessità di produrre vini buoni, serbevoli, atti a viaggiare e suscettibili di reggere il confronto dei vini esteri, vincendoli anche nel buon mercato per allettare il consumatore.

Fino a ieri, si può dire, a ciò non si era quasi pensato, specialmente dai piccoli produttori, abituati a vendere il loro vino nell'annata. Ma d'ora innanzi vedremo che pur troppo le cose non correranno più così lisce, e chi non avrà in cantina il vino che si esige pel grande commercio stenterà a trovar compratori ad eque condizioni.

Pertanto chi non fa o non può fare il suo vino a dovere rinunci al brutto ufficio di guastamestieri, e se ha uve proprie le venda, ci guadagnerà lui, ci guadagnerà l'industria, ed il buon nome della produzione paesana.

Chi vuole esercitare l'industria vinicola con coscienza, vantaggio e decoro non deve procedere a tentoni, ma deve possedere idee nette, precise; avere, per così dire, un programma stabilito, sapere cioè che cosa vuole fabbricare e possedere i mezzi e le cognizioni tecniche sufficienti per ottenere con sicurezza ed invariabilmente quei tipi determinati che gli convengono.

Perciò desiderando di farsi una clientela o di conservarla ed estenderla dovrà scrutare le tendenze del mercato e procurare d'indovinare più che sia possibile il gusto dei consumatori. Ciò fatto procurerà

di stabilire il tipo che egli ha la possibilità e la convenienza di produrre, e quindi dovrà concentrare tutti i suoi sforzi nel perseverare a produrre e perfezionare lo stesso tipo di vino, giovandosi dell'esperienza propria e delle cognizioni altrui, che riunite e coordinate costituiscono la scienza del vinicoltore.

Così pure dovrà sapere se il suo vino ha da servire al pronto consumo od all'invecchiamento, poichè nell'uno o nell'altro caso la fabbricazione dovrà essere guidata con criteri diversi.

In breve dovrà condurre le operazioni della sua cantina con propositi e fini determinati, precisamente come fa il direttore d'un opificio, il quale è la mente direttrice della fabbrica, e comanda ed ottiene quello che vuole, nè nulla lo sorprende che non sia preveduto e calcolato.

CAPITOLO IV.

La Vendemmia

L'epoca più opportuna per raccogliere l'uva — Esecuzione pratica della vendemmia — Scelta e pulitura dell'uva.

Chi vuol fabbricare vino buono e serbevole non deve affrettarsi a vendemmiare, ma attendere che l'uva sia bene matura. A questa regola generale si può fare eccezione per le plaghe del mezzogiorno, dove l'uva acquista colla maturazione completa un titolo zuccherino così elevato da riuscire inadatta per la confezione dei vini da pasteggio, i quali, siccome è noto, debbono avere una ricchezza alcoolica non superiore al 12 per cento in volume.

Trattandosi di fabbricare vini di lusso converrà che le uve sieno vizzate e passite, ed a questo proposito giova ricordare quanto scrisse Gujot, eminente viticoltore francese, cioè: che se questo grado di maturanza avviene, come è meglio, sul ceppo, il vino varrà dell'oro; se la maturanza si compie sulla paglia, il che è meno bene, ma ancora un bene, il vino

varrà dell'argento; se il mosto si concentra nella caldaia, il vino non varrà più che del rame.

Per determinare praticamente quando l'uva ha raggiunto un grado sufficiente di maturazione non occorrono strumenti speciali, nè ricerche chimiche, bastano all'uopo il palato e l'occhio esercitati del viticoltore.

Bisogna confessare che nell'esecuzione pratica della vendemmia non si adopera generalmente quella diligenza che si richiede. Eppure la buona o cattiva riuscita del vino dipende in gran parte dalle cure che si dedicano alla vendemmia.

Anzitutto non si deve por mano a staccare i grappoli, se non dopo che alcune ore di sole abbiano dileguata la rugiada, la quale porterebbe nel mosto una notevole quantità d'acqua.

Pertanto quando le uve sono asciutte, l'allegro stuolo delle vendemmiatrici s'avvia alla vigna seguito dai carri, i quali recano le tinozze.

Le vendemmiatrici saranno divise in due squadre. Le prime, vendemmiatrici proprie o raccoglitrice, sono munite di canestro largo e poco profondo dove collocano i grappoli che staccano esclusivamente colle forbici, avendo cura di tagliare il picciuolo cortissimo. È vivamente riprovevole l'uso di strappare a forza i grappoli colla mano, poichè si cagionano lesioni ai tralci e si disperdono molti acini, i quali, nella violenza dello strappo, si staccano, e sono ordinariamente la miglior parte del grappolo, perchè più maturi.

Le uve appena staccate si trasportano da apposito operaio presso il carro, dove al riparo dei raggi co-

centi del sole è disposto un tavolato od anche una semplice coperta distesa sul suolo. Quivi si vuotano i canestri con attenzione, affinchè le pigne non si ammacchino, e la seconda squadra delle vendemmiatrici o rimondatrici ripassa ogni grappolo liberandolo dalla terra, dalle muffe, dal seccume e dagli acini immaturi. Le uve così selezionate si versano della tinozza senza comprimerle, e quelle di scarto si tengono a parte per destinarle alla produzione di vini inferiori.

È superfluo accennare alla necessità di raccogliere separatamente ogni qualità d'uva. Nei vigneti nuovi e ben fatti si ha per lo più unità di vitigno, ma in quelli vecchio raffazzonati, dove regna una deplorevole confusione di varietà di ceppi, bisognerà cominciare la vendemmia dalle varietà precoci e venire man mano alle più tardive, e non raccogliere e mescolare alla rinfusa, poichè così riesce impossibile la produzione di vino a tipo costante, essendo a tal uopo indispensabile che si adoprinò le stesse qualità di uve, mescolate nelle identiche proporzioni.

CAPITOLO V.

L a P i g i a t u r a

Pigiatura coi piedi e colle macchine — Sistema misto — La navazza a doppio fondo — La pigiatrice Borghi — Il disraspamento.

Si è discusso a lungo se convenisse depositare per qualche giorno le uve a strati sopra stuoie e sui pavimenti prima di pigiarle. Egli è certo che le uve così conservate migliorano, ma esigono una seconda rimondatura colle perdite inerenti, e locali ampii, che non sempre si hanno a disposizione.

Perciò è miglior partito, specialmente per chi ha una produzione di qualche importanza, il lasciare che le uve maturino bene sulla pianta e poi subito pigiarle appena arrivate dal vigneto.

Neppure è da consigliare il sistema seguito da alcuni, di lasciare cioè le uve ammucchiate per qualche tempo nel tino prima di pigiarle. È un procedimento cotesto che, se talora può giovare a migliorare uve

immature, non è consigliabile come norma generale e costante, perchè può produrre non piccoli inconvenienti.

Peggio poi quando si riempiono i tini a lunghi intervalli, poichè si corre il rischio di produrre vini proclivi ad alterarsi e specialmente disposti ad infortire.

Pertanto si procuri di riempire e di ammostare i tini nella giornata e colla maggiore sollecitudine possibile.

Pigieremo coi piedi o colle macchine?

Perchè l'ammostatura dell'uva si possa dire ben fatta è necessario che tutti gli acini siano rotti non solo, ma che le cellule, le quali costituiscono la polpa interna, siano completamente disgregate collo sfregamento. Nello stesso tempo si esige che non si rompano i vinaccioli, i quali comunicherebbero al vino un'asprezza ingrata e dannosa.

Ora questo lavoro, checchè ne dicano, si compie nel miglior modo colla pigiatura fatta coi piedi dell'uomo.

Lo so che molti bevitori detestano questo sistema antiquato e non troppo amico della nettezza, ma la pratica enotecnica è lì per provare che i pigiatoi meccanici non soddisfano ordinariamente alle esigenze di una buona vinificazione, non tanto perchè schiaccino talvolta i vinaccioli, inconveniente questo al quale si può facilmente riparare allontanando i cilindri, ma soprattutto perchè non producono il voluto sfregamento degli acini per staccare dalla superficie interna della fiocine, quelle cellule, che contengono le sostanze coloranti ed aromatiche. Tant'è che non

pochi esperti vinificatori, i quali avevano adottati i pigiatoi meccanici, dovettero ritornare all'antico, se non vollero rinunciare ad ottener vini perfetti e fini.

Pertanto io consiglio i piccoli produttori a non abbandonare il vecchio sistema della pigiatura coi piedi, ed a temperare la loro ripugnanza plausibilissima, ordinando agli operai accurate lavature dei piedi prima di salire nei tini. I più schizzinosi potranno far calzare dai pigiatori degli stivaloni di guttaperca, e così sarà allontanato ogni timore di inquinare il vino colle sozzure degli operai, poco amici dell'acqua.

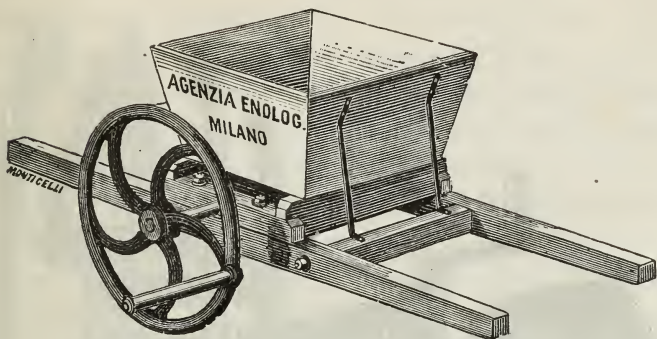
La pigiatura si eseguisce ordinariamente nei tini e con risultati non dispregevoli, ma chi vuol ottenere un lavoro più sollecito e ben fatto deve adottare la navazza a doppio fondo. Consiste questa in un recipiente quadrangolare munito di un fondo bucherellato sul quale si versano le uve che vengono pigiate dagli operai; il mosto fluisce sul fondo sottostante, d'onde viene spillato mediante apposita cannella. È agevole comprendere come le vinaccie rimanendo così prontamente liberate dal mosto, si prestano meglio ad essere spremute dal piede dell'operaio, e l'esperienza dal canto suo attesta che la pigiatura si eseguisce in tal modo con molta sollecitudine e con risultato soddisfacente.

Ma i grandi produttori, i quali hanno bisogno di pigiare, in poco tempo, ingenti quantità d'uva, non possono dispensarsi dal ricorrere ai pigiatoi meccanici.

Si preferiscono generalmente quelli a cilindri in legno scannellato, e si rimedia alla loro imperfezione associandoli alle navazze a doppio fondo accennate.

Ed ecco come si pratica.

Fig. 2.



Pigiatoio con cilindri scannellati in legno santo.

Prezzo L. 135.

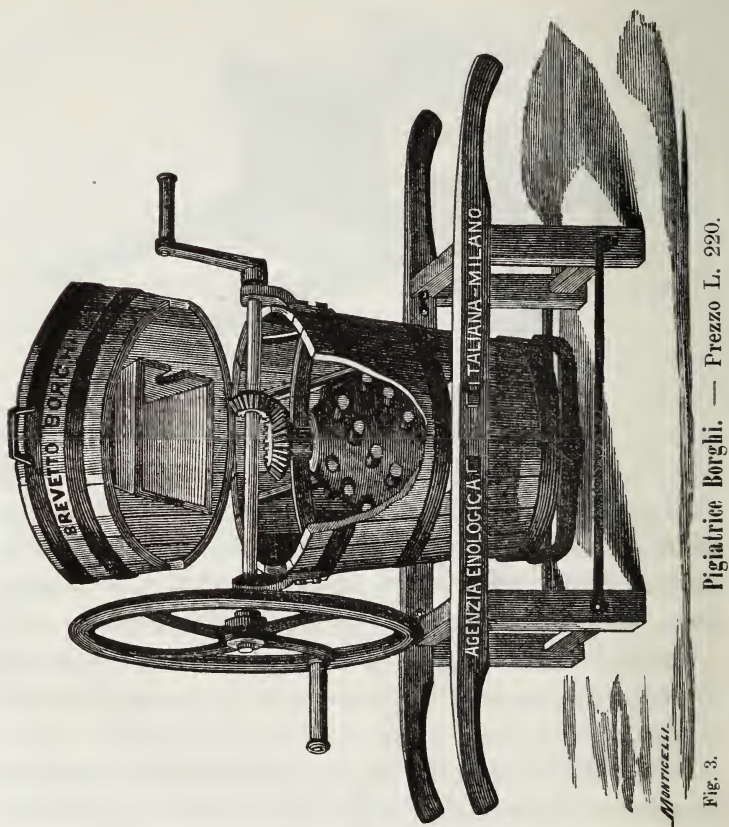
Si colloca il pigiatoio meccanico trasversalmente sulla bennaccia o navazza: le uve rotte dal pigiatoio cadono nella sottostante navazza a doppio fondo, dove vengono pigiate dai piedi degli operai.

Questo sistema adottato in molti stabilimenti vinicoli, accoppia la speditezza alla perfezione del lavoro.

Non debbo qui tacere di una nuovissima pigiatrice meccanica ideata dall'ing. Pio Borghi di Milano, colla quale si riesce a sbattere, spappolare e sfregare gli ancini, lavorando da 50 ad 80 quintali d'uva all'ora.

Questo nuovo apparecchio, il quale pare abbia felicemente risolta l'ardua questione della pigiatura meccanica, ha funzionato per la prima volta nella Esposizione di Varese nell'autunno 1886 ed ha meritate le lodi dei competenti.

Il professore G. B. Cerletti, segretario della Società Generale dei viticoltori, ne fa la descrizione seguente :



“ Il meccanismo è semplice e robusto, qualità essenziale nelle applicazioni agricole. Un volante montato su un asse orizzontale, muove mediante un pignone, un albero verticale, sul quale è montato un massicio con due piuoli disposti ad elica, mentre le parti della tinozza tengono pure delle sporgenze

elicoidali. L'uva gettata nella tramoggia superiore, si distribuisce per mezzo del moto circolare nella tinozza, viene prima in gran parte disraspata dai piuoli, e passando nella parte inferiore più stretta vien spappolata nel modo stesso che farebbero i piedi dell'uomo. Pei vini fini o per quelli che riescirebbero troppo aspri, torna allora facile cavare buon numero di graspi, perchè già spogli degli acini „.

Le uve pigiate si versano con sollecitudine nei tini o nelle botti dove subiscono la fermentazione.

Metteremo tutta la vinaccia o dovremo toglierne una parte?

La questione è assai complicata e tiene divisi in due campi gli enologi più riputati. Ma meglio che colla discussione teorica, la quale, non potendo contemplare tutti i casi speciali, genera confusione, si risolve con serietà e vantaggio mediante l'osservazione pratica.

In tesi generale si può ritenere che gioverà il *disraspamento* per quei vini i quali riescono troppo austeri e ruvidi.

Non bisogna però dimenticare che se allontanando una parte dei graspi, i vini riescono più morbidi e vellutati, il graso dal canto suo conferisce corpo e sorbevolezza al vino.

Sta al palato, al buon senso, al criterio pratico del vinificatore, lo stabilire la convenienza e la modalità di questa operazione.

CAPITOLO VI.

Esame e correzione del mosto

Come si producono i vini tipi — Necessità e modo di determinare la ricchezza zuccherina del mosto -- L'aggiunta dello zucchero — L'acidità del mosto.

Da buoni cittadini, desiderosi di cooperare al consolidamento dell'industria vinicola italiana, procurando in pari tempo il nostro tornaconto privato, dobbiamo sforzarci a produrre ogni anno vini, i quali abbiano pressapoco gli stessi caratteri, e che rappresentino un tipo determinato e costante.

Ma per ottenere questo risultato non basta separare le varie qualità d'uva, e mescolarle in proporzioni fisse, invariate, occorre altresì che il mosto abbia ogni anno una composizione pressochè uguale. E poichè le vicende fortunate delle annate non permettono sempre all'uva di raggiungere un conveniente grado di maturazione, così è necessario che l'arte si sostituisca alla natura per completarne il lavoro.

Sappiamo che il mosto ha su per giù la composizione seguente:

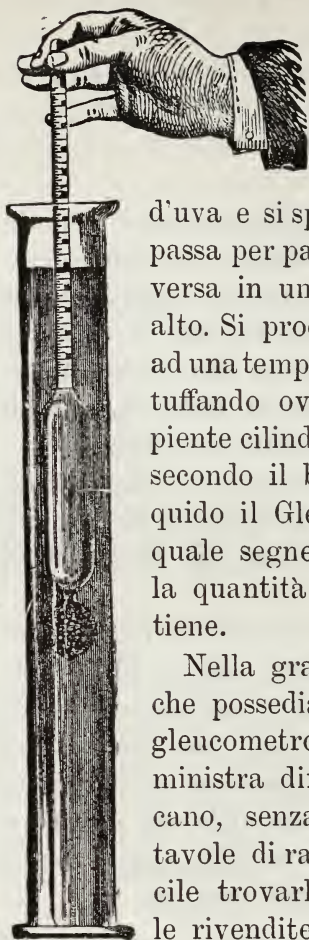
Acqua	80	p. 100 in peso
Zucchero	18	” ”
Acidi, sali, materie albuminoidi, ecc.	2	” ”

La sostanza più importante è lo zucchero, il quale durante la fermentazione si sdoppia, si scompone e genera l'alcool che dona bontà, vigore e serbevolezza al vino. Importa perciò soprattutto, che il vinificatore si assicuri che il mosto delle sue uve contenga quella porzione di zucchero che si richiede, perchè il vino abbia poi il titolo alcoolico desiderato.

Così trattandosi a mo' d'esempio di produrre vino da pasto, col 10 al 12 per cento di alcool in volume, fa d'uopo che il mosto contenga dal 15 al 19 di zucchero.

I mosti delle plaghe anche mediocri dell'Italia superiore, contengono ordinariamente dal 16 al 25 per cento di zucchero, perciò nelle buone annate non è mestieri preoccuparsi di correzioni; ma con tutti i malanni che perseguitano la vite e ne compromettono il prodotto, riesce non solo utile, ma doveroso rendersi famigliari i precetti scientifici che in circostanze anormali possono tornarci preziosi.

Fig. 4.



La determinazione della quantità di zucchero contenuto nel mosto per le esigenze della vinificazione è cosa molto facile.

Si prendono alcuni grappoli d'uva e si spremono, il mosto prodotto si passa per pannolino non troppo fitto, e si versa in un recipiente di vetro piuttosto alto. Si procura quindi di portare il tutto ad una temperatura di circa 14 gradi centig., tuffando ove occorra la buretta, o recipiente cilindrico, nell'acqua fresca o tiepida secondo il bisogno, poi si immerge nel liquido il Gleuometro di Gujot (*Fig. 4*) il quale segnerà nel punto di affioramento, la quantità di zucchero che il mosto contiene.

Nella grande quantità di gleuometri che possediamo, consiglio di preferenza il gleuometro di Gujot, perchè questo somministra direttamente i dati che si ricercano, senza che abbisogni di consultare tavole di ragguaglio, ed anche perchè è facile trovarlo presso le Agenzie agrarie e le rivendite di strumenti per la fisica, chimica, ecc.

Gleuometro.

Prezzo L. 5.

Questo strumento semplicissimo consta di una cannuccia di vetro, la quale termina in una bolla contenente alcune pallottoline di piombo, che servono di zavorra od una piccola quantità di mercurio metallico. Nell'interno della cannuccia tro-

vasi avvolto un nastrino di carta, diviso in tre colonne (*Fig. 5*) diversamente colorate.

La scala *a* (azzurra) indica la densità del mosto, la scala *b* (gialla) segna la quantità di zucchero esistente nel mosto per ogni cento parti in peso, e la scala *c* (bianca) indica la quantità di alcool in volume che si troverà nel vino a fermentazione compiuta. Così se un mosto segna, a mo' d'esempio, 9 gradi di densità, contiene il 15 per cento di zucchero in peso e produrrà un vino, il quale avrà una ricchezza alcoolica del dieci per cento circa, ossia conterrà poco meno di dieci litri di alcool per ettolitro.

Notisi che queste indicazioni non sono rigorosamente esatte, ma riescono tuttavia più che sufficienti pel bisogno dell'enotecnico.

Facciamo ora un caso pratico.

Supponiamo di voler ottenere un vino da pasto, atto all'esportazione, di conservazione facile e sicura, e pel quale fissiamo anticipatamente il titolo alcoolico al 12 per cento.

Esaminiamo il mosto nel modo anzidetto, e vediamo a colpo d'occhio che esso contiene il 17 per cento di zucchero, ciò che corrisponde all'11 di alcool. Bisogna quindi trovar modo di elevare la ricchezza alcoolica del vino che si produrrà di un grado,

Fig. 5.



e ciò si ottiene facilmente aggiungendo al mosto chilogrammi uno e mezzo di zucchero per ciascun ettolitro, poichè è provato che grammi 1500 di zucchero producono un litro di alcool; perciò riterremo come norma generale che *volendo elevare il titolo alcoolico del vino, bisogna aggiungere ad ogni ettolitro di mosto tante volte 1500 grammi di zucchero, quanti sono i gradi alcoolici mancanti.*

Si persuadano una buona volta i vinificatori, che l'aggiunta dello zucchero al mosto, non è una adulterazione, ma una correzione logica e doverosa, che armonizza e perfeziona il vino, e non può sollevare osservazioni di sorta anche dal più minuto e scrupoloso consumatore.

Lo zucchero da adoperarsi è quello bianco a grumi; tutte le altre qualità devono scartarsi da chi intende far le cose per bene, poichè o comunicano al vino sapori disgustosi, o non convengono economicamente per la grande quantità di acqua che contengono.

Invero lo zucchero greggio, comunemente detto *zucchero rosso* contiene dal 20 al 30 e più per cento fra acqua e sostanze estranee non zuccherine, le quali guastano il vino col loro sapore caratteristico.

L'impiego del glucosio del commercio è poi addirittura da condannarsi tanto per considerazioni igieniche, che economiche. Imperocchè il glucosio, essendo fabbricato colla fecola di patate, contiene sempre una quantità di amido indecomposto, il quale colla fermentazione produce alcool amilico dannoso alla salute e di sapore ingrato; oltrechè, non contenendo oltre al 70 per cento di zucchero fermentiscibile, non si può seriamente ritenere come

un succedaneo economico dello zucchero. L'esperienza poi ha dimostrato che tutti coloro, i quali vollero correggere i proprii mosti col glucosio o collo zucchero greggio, ottennero sempre anche in linea industriale pessimi risultati.

Infatti molti zuccheri greggi contengono fino al trenta per cento di umidità, e di sostanze che non prendono parte alla fermentazione; perciò il loro uso si può veramente qualificare per una economia malintesa.

Badisi che trattandosi di vini di qualche pregio, non si può trasmodare senza danno nell'aggiunta dello zucchero al mosto, poichè se aumenta il titolo alcoolico e difetta la sapidità, l'abboccato, il vino riesce grossolano, e perde anzichè guadagnare.

Suolsi però arrivare con vantaggio fino ai quattro o cinque chilogrammi per ettolitro, più oltre non si può andare, se non quando si tratti di vini ordinari; ed in questo caso bisognerà far bene i conti per vedere se non si corre rischio di fare una speculazione perdente.

L'addizione dello zucchero col mosto, si fa nell'atto stesso di riempire i tini; si scioglie lo zucchero in conveniente proporzione di mosto o di acqua, e si versa la soluzione in un colla vinaccia.

E veniamo all'acidità.

La maggior parte, e potrei dire quasi la totalità degli enologi italiani, suggeriscono di correggere l'acidità del mosto e di ridurla ad un titolo normale, che venne fissato al sei per mille.

Con buona venia degli egregi colleghi miei, io mi permetto di consigliare i vinicoltori ad andar

molto guardinghi nella correzione dell'acidità del mosto.

Ho avuto occasione di esaminare molti mosti, i quali accusavano un'acidità pari al dieci e più per mille, e che poi si trasformarono in vino, che non segnava oltre al cinque o sei, e ciò perchè l'acidità del mosto proveniva in gran parte da cremortartaro o bitartrato di potassa, il quale precipita colle feccie. E ciò accade specialmente col mosto di *barbera*.

Pertanto io raccomando ai vinificatori di non operare alcuna correzione dell'acidità dei mosti, se la vendemmia ha conseguita una maturazione normale, e di rivolgersi, in casi straordinari, alle scuole o stazioni enologiche od agrarie, od a persone competenti, prima di fare correzioni al mosto, le quali se operate a dovere e con criterio esatto, possono giovare alla buona riuscita del vino, ma lo mandano addirittura alla malora, se fatte con poco discernimento.

CAPITOLO VII.

La Fermentazione del Mosto

Come si riempiono i tini — Follatura — Vantaggi della sommersione delle vinacce — Tini chiusi — Influenza della temperatura.

Rinnovo anzitutto la raccomandazione di riempiere i tini e le botti destinate alla fermentazione entro la giornata. Questi recipienti, lo si noti bene, dovranno essere scemi per un quinto circa della loro capienza, poichè nello spazio vuoto si raccoglierà durante la fermentazione uno strato di acido carbonico, il quale preserverà la massa fermentante dal pericoloso contatto dell'aria.

Alcuni vinificatori antiquati sogliono colmare addirittura i loro tini, affinchè durante la fermentazione tumultuosa trabocchino; ed i poverini vedono quel mosto e quella vinaccia a colare dagli orli dei tini e disperdersi con vero compiacimento, poichè credono che in tal modo il mosto si purghi dalle sozzure d'ogni genere che lo deturpano.

Nulla di più erroneo.

Le sostanze estranee, che per avventura inquinano la massa fermentante, come zolfo, solfato di rame, calce, terra, muffe, ecc., o precipitano nella feccia o rimangono in soluzione nel vino dove provocano o subiscono reazioni a seconda della loro natura. Ed è addirittura puerile il credere che queste sostanze si separino come una scoria in quei pochi litri di mosto che si lascia inutilmente disperdere. Giova ancora soggiungere che con tale procedimento, non solo si effettua uno spreco riprovevole, ma si lorda l'esteriore dei vasi ed il pavimento di mosto fermentato e proclive ad infortire, con serio pericolo di ammorbare dei germi dell'aceto i locali della vinificazione.

Pertanto riempiti senz'altro i tini fino ai quattro quinti della loro capacità si proceda immediatamente a squassare vigorosamente la massa mediante acciacciatori od anche con robusti bastoni a tre o quattro punte. Questa operazione deve protrarsi per un tempo non minore di tre quarti d'ora, cambiando tratto tratto gli operai, affinchè il rimesciamento si faccia energico e non solo superficiale, ma comprenda eziandio gli strati più bassi occupati dalla vinaccia.

Insisto sulla necessità di operare vigorosamente e con diligenza questa prima ed unica follatura, essendo io assolutamente contrario al rimestamento della vinaccia col mosto nel corso della fermentazione.

Appena ultimata la follatura bisogna provvedere affinchè le vinaccie, spinte dal moto fermentativo, non vengano a galleggiare sul mosto, ma rimangano costantemente sommerse.

Questo scopo si raggiunge mediante un falso fondo composto di tavole bucherate, che si spinge a forza entro il tino sino a farlo passare sotto apposite mensolette, le quali impediscono che esso rimonti alla superficie. Lo stesso risultato si ottiene press'a poco disponendo nel tino o nella botte robuste traverse di legno in crociera.

I vantaggi della sommersione delle vinaccie sono così delineati da Gaetano Cantoni: " Con questo metodo si ottiene la dissoluzione di una maggiore quantità di materie coloranti, astringenti ed albuminoidi. Si procura e si mantiene un maggior contatto fra le sostanze albuminoidi e zuccherine, per modo che più agevolmente reagiscono fra loro. Si risparmiano le follature e la conseguente introduzione di materie acidificate nella parte liquida. Si mantiene una temperatura più uniforme e meno saltuaria in tutta la massa fermentante. Non vi ha obbligo di svinare troppo presto per timore che il cappello inacidisca. Infine s'ottiene un vino austero, ma non aspro, molto colorito, assai durevole ed apprezzato ..

È poi importantissimo avvertire che la sommersione riesce tanto più efficace, quanto più profondamente si mantengono le vinaccie nel tino.

Durante la fermentazione tumultuosa dovremo tenere i tini chiusi od aperti?

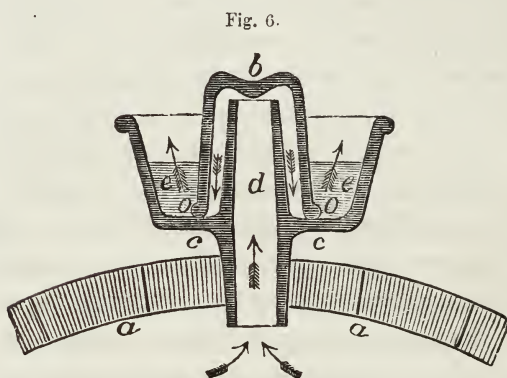
L'esperienza dimostra chiaramente che i vini prodotti in recipienti chiusi riescono più alcoolici e fragranti. E, intendiamoci bene, che non è poi strettamente necessario che la chiusura dei tini sia ermetica, basta all'uopo gettare sull'orificio del tino una coltre od un lenzuolo, che si mantiene disteso

legandolo con una fune a ridosso del tino, od anche più semplicemente legando ai quattro angoli una pietra od un altro peso qualsiasi.

Riesce invece conveniente la chiusura ermetica per quei vini destinati al pronto consumo e che si lasciano a lungo a contatto colla vinaccia. In questo caso per dar sfogo all'acido carbonico che si produce nella fermentazione, si applica un tappo idraulico (Fig. 6), il quale permette l'uscita del gaz acido car-

bonico, vietando in pari tempo l'introduzione dell'aria.

Come chiaramente si vede, esaminando la figura, l'acido carbonico che si sviluppa nella botte o nel tino en-



Tappo idraulico di vetro.

Prezzo L. 1:20.

tra nel canale *d*, e dal coperchio *b* resta obbligato ad attraversare gorgogliando il liquido *e* per disperdersi nell'atmosfera.

Si adopera altresì, con identico risultato, un tubo di latta ricurvo, il quale da un lato è in comunicazione col tino o colla botte, e dall'altra estremità pesca in un recipiente pieno d'acqua.

Affinchè la fermentazione si sviluppi e proceda regolarmente è necessario che la temperatura del-

l'ambiente non sia inferiore ai 15 centigradi, perciò, quando il termometro segni alcuni gradi al disotto, sarà indispensabile per la buona riuscita del vino di riscaldare il locale colla stufa e procurare che la temperatura si mantenga fra i 15 ed i 20 gradi centigradi.

Quando siansi adoperate tutte le cure sovra accennate, egli è certo che il processo fermentativo non tarderà ad iniziarsi. Ma ove, per circostanze straordinariamente sfavorevoli, questo fenomeno tardasse a svilupparsi, allora bisognerà agevolarlo versando nei tini una caldaia di mosto riscaldato, od in fermentazione.

Insisto calorosamente nel raccomandare la diligenza più scrupolosa nel governo della fermentazione, poichè da questa dipende in massima parte la riuscita del vino. Solo chi sa padroneggiare con sicurezza questo periodo importantissimo della vinificazione, può lusingarsi di avere in mano la chiave per arrivare alla produzione di vini di gusto franco e serbevoli.

CAPITOLO VIII.

L a S v i n a t u r a

Danni della svinatura ritardata — Epoca più acconcia per svinare — Come si opera la svinatura.

Nel Piemonte ed in altre zone vinicole dell'Italia suolsi generalmente dai piccoli produttori abbandonare il mosto a contatto della vinaccia per una quindicina di giorni ed anche oltre un mese, cioè fino a che il vino sia perfettamente limpido e freddo. Questo procedimento, che mira ad ottenere vini immediatamente bevibili, si può tutto al più tollerare per i vini ordinari di pronto consumo e non destinati a viaggiare. Poichè la vinaccia rimanendo a lungo in macerazione nel vino gli cede un eccesso di tannino e di altre sostanze, le quali lo rendono soverchiamente austero e ruvido, proclive a formar deposito, di difficile conservazione. Contemporaneamente la vinaccia stessa assorbe dal vino quel principio essenzialissimo che è l'alcool, e di quest'ultima verità si persuaderanno agevolmente i vinicultori

quando lor piaccia considerare che le vinaccie sottoposte alla distillazione danno tanto maggior rendimento in alcool, quanto più a lungo soggiornarono a contatto del vino.

Pertanto chi desidera ottenere vino buono, serbevole ed atto a viaggiare deve por mano alla svinatura allorquando il mosto ha perduto il suo sapore nauseante caratteristico e comincia ad assumere la fragranza del vino. Occorrono ordinariamente poco più di sessanta ore circa dal punto in cui si è iniziata la fermentazione, ed il momento opportuno per svinare viene indicato dal rallentarsi della fermentazione tumultuosa.

Del resto si ritenga in ogni caso che mantenendo, come abbiamo convenuto, le vinaccie sommerse, riesce sempre più conveniente la svinatura precoce anzichè ritardata.

Nè si tema d'incorrere in pericolo di sorta svinando il mosto-vino ancora torbido e caldo, poichè durante la fermentazione lenta, della quale parleremo in seguito, si compierà intiera la sua trasformazione in vino (1).

(1) Consiglio i vinificatori a non confidare nel glaucometro per determinare l'epoca più acconcia per la svinatura, poichè l'esperienza ha dimostrato che le indicazioni di questo strumento sono spesso erronee, e per molteplici cause. Più razionale è senza dubbio l'uso del termometro, raccomandato con profonda convinzione da quel valente naturalista ed enologo che è il prof. Federico Craveri da Bra. A partire dal momento in cui il mosto entra in fermentazione si prende nota ogni dodici ore della temperatura della tinaia o cantina e di quella del mosto, la quale ultima aumenta man mano che la fermentazione progredisce; si osserva poi che questa temperatura rimane brevemente stazionaria e poscia comincia decrescere; allora è tempo di svinare. È questo un metodo semplice e che non esige che un po' d'attenzione per parte del vinificatore, il quale se volenteroso e sollecito, tosto si addestra a fare colla voluta precisione le osservazioni termometriche.

La svinatura si pratica, lasciando che il liquido fluisca direttamente dalla cannella del tino in bigoncie, affinchè possa aerarsi; perciò non è da consigliare in questa operazione l'uso della pompa; si potrà tuttavia, nelle grandi cantine, dove il lavoro incalza, passare il mosto-vino dalle bigoncie nelle botti col mezzo della pompa, anzichè versarlo a mano.

Le botti che hanno da ricevere il mosto-vino debbono essere pulite e diligentemente sciacquate col vino stesso, non mai solforate, perchè il fumo di zolfo potrebbe arrestare la fermentazione, causando la produzione di vini dolciastri, assolutamente invisibili ed inadatti al grande consumo.

Nelle botti il mosto-vino non tarda a rientrare in fermentazione ed anche in questo stadio richiede le più assidue cure.

Anzitutto bisogna vegliare affinchè la temperatura dell'ambiente non sia inferiore ai 15 gradi centigradi. Le botti si mantengono piene, e sopra al cocchiume si adatta un tappo idraulico; in mancanza di questo strumento si adopera uno stoppaccio, ovvero si copre l'orificio della botte con un pannolino ripiegato a quattro doppi.

È assolutamente biasimevole l'usanza che perdura in molte cantine di lasciare cioè che il vino compia la fermentazione lenta in botti aperte, poichè in tal guisa si snerva e deteriora per gli eteri e l'alcool che si evaporano.

Quando non siavi più indizio di fermentazione, si colma la botte con vino della stessa qualità e si chiude ermeticamente.

CAPITOLO IX.

Torchiatura delle vinaccie

**Diversi sistemi di torchi. — Uso del torchiatico. —
Impiego delle vinaccie.**

Appena compiuta la svinatura siate rigorosamente solleciti a sottoporre la vinaccia allo strettoio. Ritardando anche di poche ore questa operazione, si corre serio pericolo che le vinaccie subiscano la fermentazione acetica, e con qual danno è facile immaginare.

Se avete dei torchi in legno relegateli in museo, o meglio spaccateli per far legna da ardere, affinchè non vi colga la tentazione di adoperarli.

I migliori torchi sono quelli in ferro sistema Mabilie (*Fig. 7*), i quali perfezionati anco di recente danno una buona pressione, senza esigere molto sforzo, hanno un meccanismo non troppo complicato, ed occupano veramente poco spazio.

Si fabbricano con basamento in ghisa, od in legname, e si montano anche su carro a quattro ruote,

specialmente quando hanno da servire per consorzi di piccoli produttori.

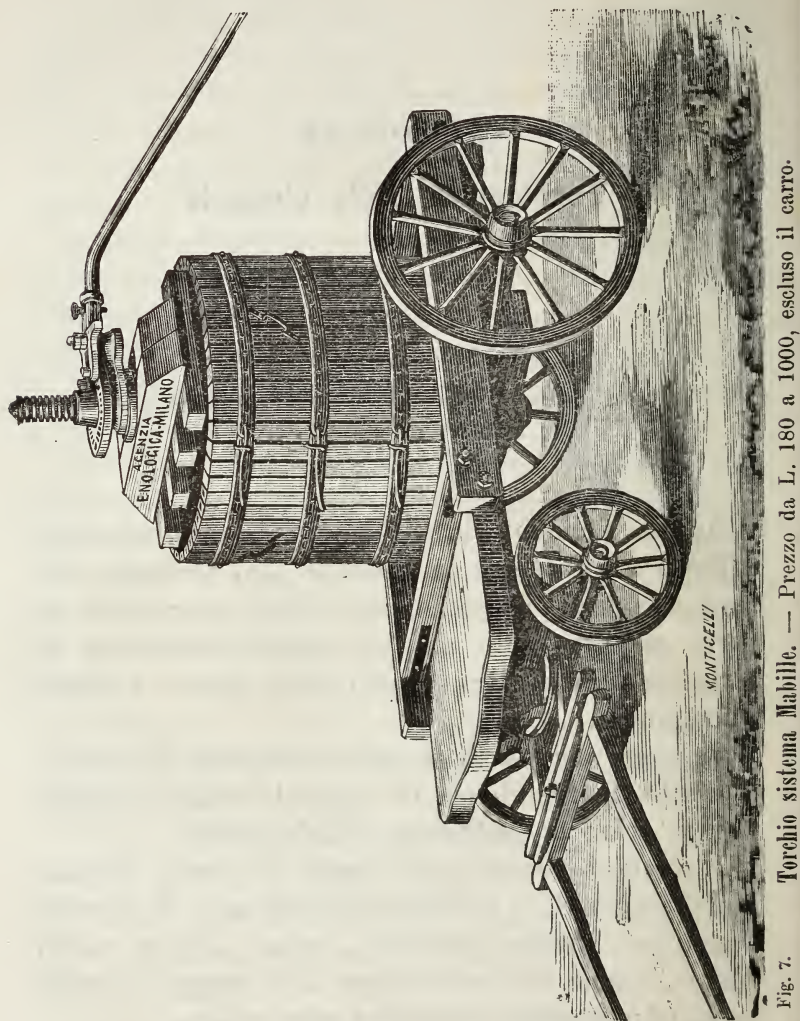
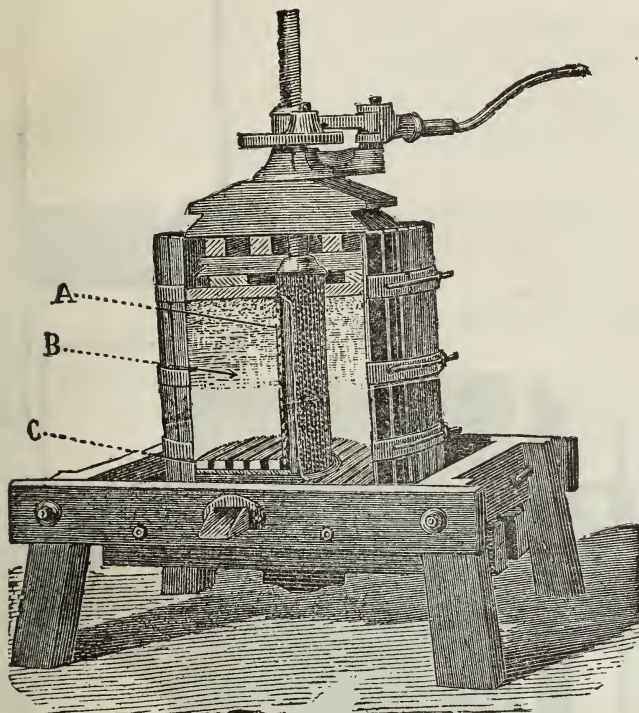


Fig. 7. Torchio sistema Mabile. — Prezzo da L. 180 a 1000, escluso il carro.

L'Agenzia Barbero di Torino mette in vendita dei Torchi Mabile, muniti di una foratina

interna *A*, come indica la *Fig. 8*, e di un doppio fondo *C*.

Fig. 8.



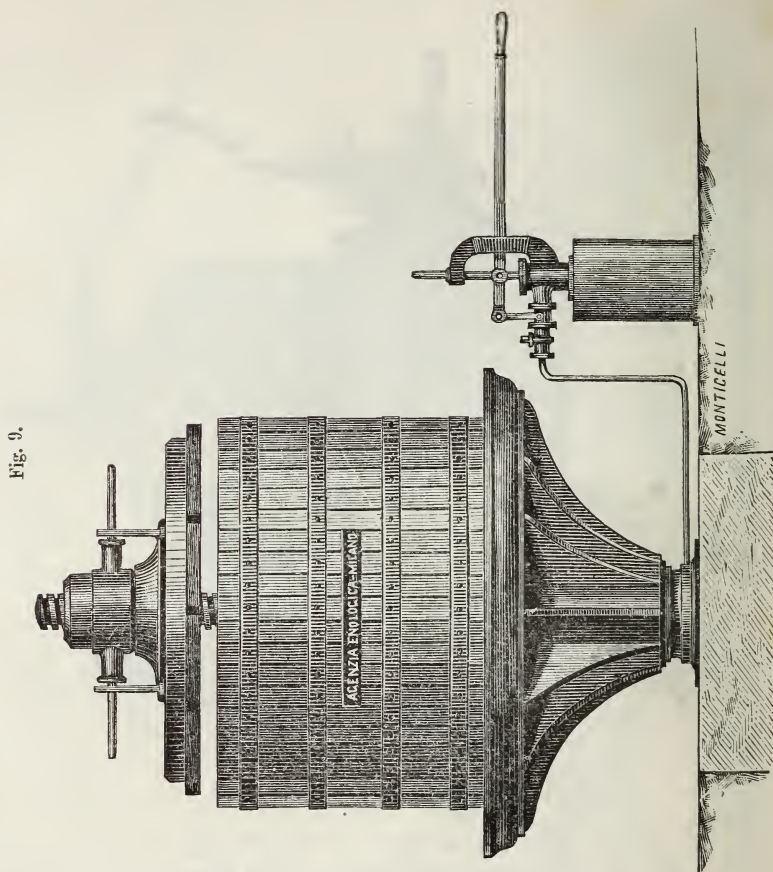
Torchio con foratina interna.

Prezzo della foratina da L. 18 a 45.

Id. del doppio fondo da » 12 a 35.

Con queste modificazioni ed aggiunte si ottiene il vantaggio di una più sollecita e perfetta torchiatura, riducendosi alla metà la distanza che il liquido che geme dalla vinaccia deve percorrere per attraversare la massa pressata.

Nei grandi stabilimenti si adoperano i torchi idraulici (*Fig. 9*), i quali forniscono una pressione di cento



Torchio idraulico. — Prezzo da L. 2900 a 5000.

e più atmosfere e permettono di operare con molta sollecitudine e con minimo sforzo. Non bisogna però esagerare nello stringere le vinacce, perchè gli ultimi sgoccioli del torchio sono talmente saturi di sostanze astringenti, da riuscire assolutamente ingrati

Pertanto il vin del torchio o torchiatico si deve dividere in due porzioni.

Quello della prima spremitura si mescola senz'altro nelle botti col vin crovello, senza bisogno di lasciarlo depurare, quello invece che geme dagli ultimi giri del torchio, lo metteremo a parte per mescolarlo con vini infimi, o ce ne serviremo per aumentare la dose della sostanza tannica nei secondi vini.

Quando però secondo l'usanza antica, si fosse protratta la svinatura fino a che il vino sia diventato limpido e freddo, allora bisognerà collocare il torchiatico in botte pulita e chiusa, affinchè si depuri prima di mescolarlo col vin crovello.

Le vinaccie torchiate rappresentano ancora un capitale non dispregevole, ma che pur troppo è tenuto in poco conto dai nostri produttori.

Infatti da un calcolo accurato e recentissimo del Prof. G. B. Cerletti, risulta che il valore che si potrebbe ricavare dalla vinaccia in Italia, pur lascian-done un quinto della totalità per far vinello, ammonterebbe a circa 102 milioni di lire.

Or bene, i dati che ci somministra il Ministero delle Finanze, dimostrano che appena il cinque per cento della vinaccia, che si produce in Italia, viene distillata.

E ciò a parer mio è semplicemente una vergogna, poichè, malgrado le angherie fiscali deplorevolissime, la distillazione delle vinaccie è ancora remunerativa, e mentre in ogni angolo d'Italia si grida quasi con ostentazione alla miseria, alla crisi, non è lecito buttar via spensieratamente tanta grazia di Dio.

Pertanto ove non esistono distillerie, che acquistino le vinaccie ad equo prezzo, converrà ai produttori stessi infossare le vinaccie per distillarle poi nell'inverno.

I piccoli produttori, i quali non hanno la convenienza e la possibilità di attivare in proprio una distilleria, potranno unirsi in consorzio per distillare in comune le loro vinaccie e ricavarne il cremortartaro.

— Mettere $\frac{1}{2}$ litro di mosto
presapponendo schiacciata l'uva, nella Botte
dov'è il vino in ebullizione,
da al vino forza e sapore.

CAPITOLO X.

Travasi

Quando si deve travasare. — Preparazione delle botti.
Utilità delle pompe.

A mezzo dicembre il vino è limpido, bisogna quindi procedere sollecitamente ad un primo travaso, per separarlo dalle feccie che potrebbero danneggiarlo. S'adattano meglio per questa operazione le giornate serene, asciutte e nelle quali non spira vento.

Le botti destinate a ricevere il vino, debbono essere pulite e sane, e preventivamente solforate.

Si opera la solforazione delle botti in due maniere, entrambe semplicissime.

Si prendono delle listerelle di carta intrise di zolfo, si accendono e si collocano in una gabbietta di ferro (*Fig. 10*), la quale si introduce nella botte.

Accade talvolta che lo zolfo non brucia, ed allora, per avvivarne la combustione, non si ha che a dar

Fig. 10.

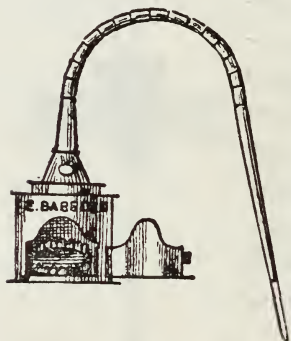


Brucia miccia
con gabbia di ferro.
Prezzo L. 1.25

aria alla botte, togliendo la cannella, o scuotendo bruscamente a mo' di ventaglio un panno presso il cocchiume. Notisi che ciascuno può prepararsi le listerelle solforatrici con pochissima spesa, facendo liquefare dello zolfo ed immergendovi delle liste di carta od anche dei cartocci di grano turco.

Altri adoperano i così detti fornelli solforatori, i quali consistono in una lanterna di latta munita di un tubo piegato ad arco, che si innesta nel foro della cannella o si introduce in quello del cocchiume

Fig. 11.



Fornello solforatore.

Prezzo L. 4.

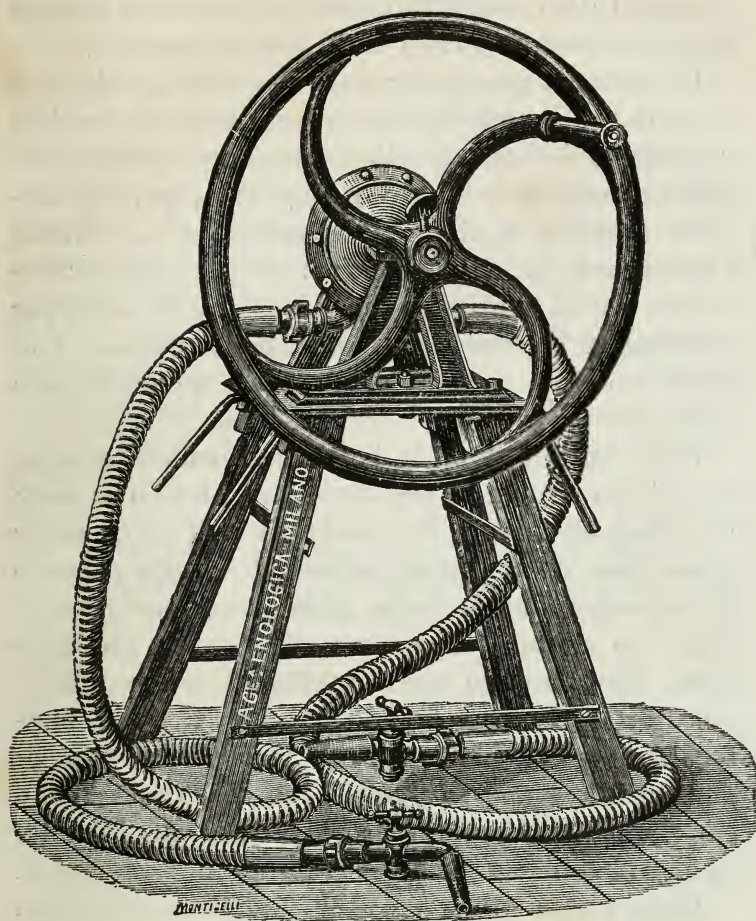
(Fig. 11). Nell'interno dell'apparecchio si brucia dello zolfo in apposito piattello di ferro ed il fumo prodotto passa nella botte.

Per agevolare l'introduzione del fumo nelle botti, ed alimentare vigorosamente la combustione dello zolfo, si costruiscono dei fornelli muniti di ventilatore, i quali permettono di operare con molta sollecitudine.

Quando il vino è ben fatto e non ha odori eterogenei che lo deturpino, gioverà evitargli quanto più è possibile il contatto dell'aria durante il travaso. Perciò si adoperano con molto vantaggio e con grande economia di tempo le pompe, delle quali si hanno variati modelli.

Le più usitate sono quelle rotative di Heinrich (Fig. 12), che si vendono in Italia dall'Agenzia Enologica di Milano, e quelle così dette *americane*, costruite dal sig. Enrico Barbero di Torino.

Fig. 12.

**Pompa Heinrich.**

Prezzo da L. 220 a 280.

Con tali pompe un solo operaio può travasare da 25 fino a 100 e più ettolitri di vino ogni ora.

È un risultato questo così eloquente che dovrebbe eccitare tutti i proprietari, anche di mediocri cantine a provvedersi di questo utilissimo strumento.

Chi non ha pompa e travasa servendosi di bigoncie procuri che il vino rimanga quanto meno è possibile a contatto dell'aria, perciò disponga preventivamente tutto quanto può occorrere, bigoncie, pevere, imbusti, cannelle a chiave, solforatori, ecc., affinché l'operazione proceda sollecita; e per precauzione abbruci nella cantina qualche manata di zolfo per distruggere i germi delle muffe, dell'acescenza o di altre malattie che per avventura ammorbassero l'atmosfera.

Nelle cantine dove le botti sono collocate sopra uno stesso livello, si può travasare almeno la metà del vino, all'infuori del contatto dell'aria, anche senza l'uso della pompa, ma semplicemente ponendo in comunicazione la botte piena con quella vuota mediante un tubo di gomma. Ed a questo proposito giova ricordare che molti intelligenti ed accorti vinificatori sogliono, operando il primo travaso, mettere fra loro in comunicazione le botti con tubi di gomma allo scopo di ottenere un solo tipo di vino, ciò che arreca vantaggio e rinomanza alla cantina, ed agevola immensamente le transazioni commerciali.

Dopo questa prima muta di dicembre, occorrono, in circostanze normali, altri due travasi nella prima annata, cioè, uno in marzo e l'altro in settembre, e sempre colle stesse cure.

Ho detto in circostanze normali, poichè, se il vino accennasse a deteriorare per qualunque causa, bisognerà tosto travasarlo in botte energicamente solfo-

rata, per sottoporlo tosto a quelle cure speciali che la malattia richiede, e che verrò indicando più innanzi.

Quando poi il vino ha varcato il primo anno di vita, allora basta un travaso annuo in dicembre per assicurarne la buona conservazione.

Ricordino i viticultori che la trascuranza dei travasi e la poca diligenza adoperata nello eseguirli, sono le cause più comuni delle frequentissime alterazioni del vino, che si lamentano specialmente nelle piccole e mediocri cantine.

Chi trasanda il travaso, rinuncia spontaneamente al beneficio ed alla sicurezza di conservar sano e perfezionare il proprio vino.

CAPITOLO XI.

Colmature

**Importanza della colmatura — Pregiudizi al riguardo —
L'agitazione del vino — Come si opera la colmatura.**

Quando il vino è in botte diminuisce di volume, vuoi per l'acido carbonico che si sprigiona dal vino, vuoi pel raffreddamento della massa, vuoi per l'evaporazione del liquido che si effettua attraverso ai pori delle doghe. Rimane pertanto uno spazio vuoto che viene occupato dall'aria. E siccome l'aria è nemica del vino, così è necessario procurare che le botti rimangano costantemente piene.

Questo scopo si ottiene operando la cosiddetta colmatura od abboccamento delle botti.

Nel primo mese dacchè è cessata la fermentazione lenta bisognerà colmare ogni tre o quattro giorni, poi una volta per settimana, ed anche solo un paio di volte al mese quando, operando la colmatura si constati che la diminuzione del liquido è di poco momento.

Trascorso il primo anno basterà colmare una volta ogni mese

So bene che molti vinicultori rideranno di queste raccomandazioni. Noi abbiamo sempre usato, diranno, di spillare di quando in quando alle nostre botti per gli assaggi, ed anche fare qualche bicchierata cogli amici, e non si è dato mai che il vino, restando in botti alquanto sceme, siasi rovinato.

Io voglio credere che il vostro vino così trattato non sia andato a male addirittura, ma spero non mi contesterete, che se le stesse botti fossero state accuratamente colme, il vino sarebbe diventato di gran lunga migliore. E chi non ne è persuaso provi.

Poichè nello spazio vuoto che rimane nella botte si evaporano l'alcool e gli eteri, producendo lo sneramento del vino, nello stesso tempo lo strato d'aria agisce sul vino, comunicandogli un gusto speciale di rancido, di maturo che toglie ogni finezza di abboccato.

Nè qui sta tutto.

Nelle botti sceme non tarda a svilupparsi la fioretta, che molti credono erroneamente abbia la virtù di conservare il vino. Invece la fioretta non è altro che un fungo parassita, che vive sottraendo alcool al vino e predisponendolo ad inacetire.

Pertanto buttiamo via il fardello vergognoso dei pregiudizi, e procuriamo di colmare le nostre botti colla massima diligenza.

La colmatura si opera versando nelle botti per un piccolo foro praticato nel cocchiume tanto vino della stessa qualità fino a che la botte rimanga completamente abboccata.

Il vino che si adopera in questa operazione è bene sia energicamente solforato, e tale si ottiene facendo gorgogliare del fumo di zolfo, od acido solforoso, nel vino, oppure versando il vino in un fusto pieno di fumo di zolfo, ed unendovi ancora ogni mese da quindici a venti grammi per ettolitro di solfato di calce puro, il quale, restando a contatto del vino, sviluppa incessantemente piccole quantità di acido solforoso.

Quando il vino è giovanissimo non si tema intorbidarlo operando le colmature, poichè non tarderà a chiarificarsi.

Noto a questo proposito che il professor Craveri Federico di Bra, distinto enologo, raccomanda di rimescolare con un bastone tre o quattro volte il vino ad intervalli di otto giorni dopo la fermentazione lenta.

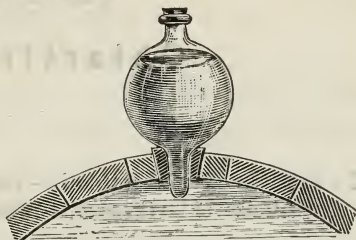
Ho assaggiato più d'una volta il vino prodotto con questo sistema, che alcuno giudicherà strano, e lo trovai squisito ed in perfetto stato di conservazione, anche quando contava otto o dieci anni di vita; e posso assicurare che parecchi vinicultori pratici riputatissimi si trovano pienamente soddisfatti di questo procedimento.

Ma torniamo alle colmature, le quali, quando il vino è perfettamente limpido e travasato, si debbono praticare con apposito imbuto di latta a lunga canna bucherata e chiusa in fondo. Con questo semplicissimo arnese si riesce a mescolare il vino aggiunto con quello della botte senza pericolo di sollevare le feccie.

Per agevolare la esecuzione delle colmature e constatare anche ad occhio la necessità di operarle

più o meno frequentemente, sono adottati in molte cantine i colmatori di vetro (*Fig. 13*). Consistono questi apparecchi in vasi di varia forma, muniti di due aperture; l'una, foggia a collo e guernita di sughero o di legno, si innesta nel foro del cocchiame e comunica coll'interno della botte, l'altra serve per versarvi il vino, ed è chiusa con tappo di sughero o di vetro smerigliato.

Fig. 13.



Colmatore di vetro.

Prezzo L. 2.

Alcuni cantinieri in mancanza di vino atto ad operare le colmature sogliono fare le cosiddette colmature a secco, le quali consistono nel gettare nelle botti delle pietre silicee preventivamente lavate nell'acqua acidula e poscia risciacquate nel vino.

Accenno a questo strano sistema di colmare, non per consigliarlo, ma piuttosto per dire ai vinicultori che se ne astengano. Poichè non è tanto facile a tutti distinguere le pietre che possono soggiornare nel vino senza danneggiarlo; e poi il vino preso così a sassate si mette in cagnesco, solleva le feccie, si intorbida e chissà quando lascerà di nuovo vedere il sereno attraverso al bicchiere.

CAPITOLO XII.

Chiarificazione

**Un appunto ai vini italiani — Importanza della chiarificazione —
Sostanze chiarificanti — Chiarificazione dei vini torbidi.**

Uno degli appunti più gravi che si muovono ai nostri vini si è di mancare di quella limpidezza adamantina che sempre si riscontra nei vini francesi di qualche merito. I moderni buongustai sono di difficile contentatura e pretendono che il vino soddisfi ad un tempo l'occhio ed il palato. Si vuole che il vino brilli e che la bottiglia si possa vuotare allegramente, senza che alcun sedime venga ad intorbidire la gioia dell'ultimo bicchiere.

E ciò non si ottiene che raramente, diciamolo pure, con vini italiani, ed è questa la non ultima causa della poca simpatia che i nostri vini guadagnano presso i consumatori stranieri, e del meschino concetto, che si ha all'estero, della nostra abilità enotecnica.

Eppure la chiarificazione del vino è un'operazione semplice ed alla portata di tutti; ma oso dire che nemmeno l'un per cento dei nostri vinificatori annovera questa operazione nelle pratiche ordinarie della sua cantina.

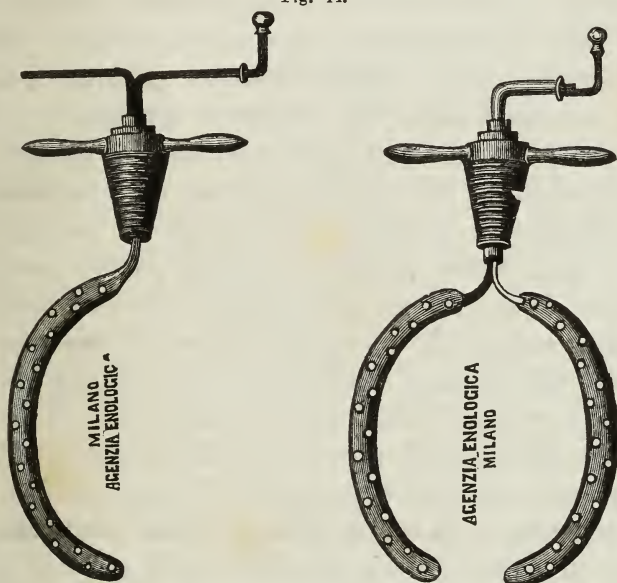
La chiarificazione arreca al vino due grandi vantaggi, cioè: diminuisce l'asprezza dei vini soverchia-

mente ruvidi e grossolani, ed esporta quelle minime particelle quasi impercettibili che rimangono in sospensione.

L'epoca più opportuna per chiarificare è il principio di marzo dopo eseguito il travaso.

Si prendono delle chiare d'uovo freschissime nella proporzione di quattro per ettolitro di vino da chiarificare, e si sbattono, aggiungendovi qualche pizzico di sale da cucina, il quale facilita la soluzione dell'albume. Quando la chiara sia ben montata si mescola con conveniente quantità di vino e si versa nella botte, agitando e rimescolando energicamente la massa con bastoni biforcati, o meglio colla frusta Lebeuf (*Fig. 14*).

Fig. 14.



Frusta o mescolatore Lebeuf.
Prezzo L. 25.

In capo a dieci o quindici giorni il vino è limpido, bisogna quindi travasarlo in botte tersissima e leggermente solforata.

Invece della chiara d'uova si può adoperare con eguale successo la colla di pesce fina, che si tagliuzza e si fa sciogliere a caldo in alquanto vino. La dose della colla da adoperarsi è di cinque a dieci grammi per ogni ettolitro di vino da chiarificare.

So che in molte riputate cantine del Piemonte si opera con buon risultato la chiarificazione del vino comune, impiegando grammi 30 di colla ordinaria, ed altrettanto di terra catecù per ogni ettolitro di vino.

La chiarificazione mediante l'albume d'uovo riesce benissimo quando il vino è leggermente velato, oppure tiene in sospensione particelle esilissime; trattandosi però di vini torbidi bisogna ricorrere esclusivamente alla colla. Pei vini fini si adopera la colla di pesce purissima, per quelli comuni può servire la colla così detta di Francia, purchè sia trasparente ed inodora. La quantità della colla da impiegarsi non si può fissare preventivamente, poichè bastano talvolta dieci grammi per ettolitro, mentre succede frequentemente di doverne elevare la dose fino a cento e più grammi, specialmente quando si hanno da trattare vini torbidi per alterazione.

Converrà pertanto provare sovra piccole quantità, riempiendo tre o quattro fiaschi di vino torbido, ed aggiungendovi la colla sciolta nella proporzione esatta di cinque, dieci, quindici o più grammi per ettolitro, scuotendoli energicamente e lasciandoli poscia in riposo nello stesso locale dove esiste il vino

da chiarificare. Trascorsi pochi giorni, alcuno dei fiaschi di prova diventa limpido, e permette di desumere la quantità precisa della colla occorrente per chiarificare l'intera massa del vino.

Accade talfiata che la colla non si deposita completamente per la deficienza di tannino nel vino, e questa deficienza si riconosce versando nel vino di prova già chiarificato alcune gocce di soluzione di tannino; se si formano dei fiocchi, allora è necessario aggiungere al vino circa quattro grammi di tannino per ettolitro.

Determinata così la quantità di colla necessaria per ottenere la chiarificazione, bisogna anzitutto travasare il vino torbido in botti pulite per liberarlo dal sedime feccioso, quindi pesata la colla la si sminuzza e si fa sciogliere in conveniente quantità di vino, ritenendo che per sciogliere cento grammi di colla occorrono circa due litri di vino. Si versa poscia la soluzione nella botte, ed aggiuntovi ove occorra il tannino, si rimescola energicamente la massa, poichè, per la buona riuscita della chiarificazione, è assolutamente indispensabile che il vino sia intimamente mescolato colla sostanza chiarificante. Giova a tal uopo la frusta Lebeuf sovra menzionata; nella Francia suolsi persino travasare immediatamente il vino, dopo l'aggiunta della colla, affinchè la mescolanza riesca più omogenea. Quando il vino è limpido si travasa in botti solforate, o per meglio guarentirne la conservazione, se si tratta di vini deboli, vi si aggiungono alcuni litri di alcool di buona qualità.

CAPITOLO XIII.

Il colore del vino

Importanza del colore — Diffidate dei segreti — L'enocianina Carpenè — Il vino da taglio — Cautele nell'adoperarlo.

Se le uve erano mature e di buona qualità, e la pigiatura e la fermentazione vennero dirette con saggio criterio, il vostro vino possederà senza dubbio il bel colore smagliante di rubino, che non è ultimo pregio del vino ben fatto.

Ma non di rado accade che, nonostante le cure le più diligenti, il vino riesce poco colorato, specialmente quando ha inferito la peronospora, o la stagione è corsa poco favorevole alla maturazione dell'uva. In tali casi, affinchè il vino possa onorevolmente affrontare il mercato, è necessario rinforzarne il colore.

Diffidate di tutte le *vinoline*, *enoline*, di tutte le polveri, e di tutti i liquidi segreti che gli speculatori di manica larga decantano nella quarta pagina dei giornali, e se volete far le cose ammodo e senza

scrupoli, ricorrete esclusivamente all'*enocianina Carpenè*, o servitevi del vino da taglio.

L'enocianina prodotta dallo stabilimento Carpenè, Comboni e Comp. di Conegliano, presso Treviso, è la stessa materia colorante dell'uva, estratta con un procedimento speciale, brevettato, dai residui della vinificazione.

E qui cedo la parola al Dottore Antonio Carpenè: " L'enocianina è un liquido di color rosso vino intenso, senza odore, di un sapore astringente, leggermente acidulo; è solubilissima nell'acqua pura, nell'acqua alcoolizzata e nell'alcool in tutte le proporzioni, e comunica a questi liquidi il colore rosso violetto, proprio del vino.

Versata nel vino vi si scioglie immediatamente senza intorbidarlo, senza comunicargli estranei sapori, tutto al più ne aumenta assai leggermente l'acidità.

L'enocianina si può adoperare in qualunque epoca, anche alla vigilia della vendita o della consumazione del vino.

Essendo la materia colorante dell'uva, o del vino, va soggetta alle alterazioni del colore del vino stesso, cioè a poco a poco perde la sua vivacità, si fa rosso-mattone, che è il colore dei vini invecchiati; perciò l'enocianina, affinchè sia nella sua massima potenza colorante, deve essere adoperata entro tre o quattro mesi di sua fabbricazione, ed è prudente versarla nel vino tosto acquistata, per non incontrare il pericolo di doverne adoperare una maggior quantità per raggiungere lo scopo. Una volta versata nel vino, non precipita, nè scomparisce più, e si mantiene colla sua bella tinta.

Il suo uso è lecito, e aggiunta al vino non è possibile scoprirla con nessun mezzo chimico, perchè i suoi caratteri sono precisi quelli del colore naturale dei vini. La colorazione del vino con l'enocianina, è un'operazione puramente enologica, perchè, con l'aggiunta di questa materia colorante, nulla affatto di estraneo alla sua composizione il vino riceve. I vini bianchi convertiti in rossi con l'enocianina, acquistano tutti i caratteri ed i pregi dei vini rossi, perchè ricevono i principii tonici di cui mancano allo stato di vini bianchi.

La quantità di enocianina occorrente per un vino, può variare secondo lo stato di concentrazione della stessa, secondo il grado di tinta dei vini, ed a norma del grado di colore, al quale si vogliono portare. In generale, pei vini rossi basta da un litro ad uno e mezzo, e per trasformare un vino bianco in rosso, ne occorrono da tre a cinque litri per ettolitro „.

L'uso del vino da taglio esige maggiori cautele, molta pratica, ed un palato fino ed esercitato per giudicare della opportunità della mescolanza e delle proporzioni di ciascun vino, che deve formare la miscela. Poichè non bisogna credere che il taglio dei vini sia operazione facile ed alla portata di tutti, essendo necessario che dalla mescolanza risulti un insieme giusto, armonico, in cui si accentui il gusto, il tipo che si desidera, e scompaiano o si moderino le imperfezioni che si tende a correggere.

In questa operazione, come accennai, è giudice sovrano il palato, ed a Bordeaux, ove la mescolanza dei vini si esercita su vasta scala e costituisce uno dei fondamenti della supremazia dei vini francesi,

esistono periti degustatori abilissimi ed autorevoli, i quali sono sempre consultati e pagati lautamente da quei commercianti, che desiderano tagliare i loro vini per migliorarli.

I risultati che si ottengono dal taglio dei vini, sono talora sorprendenti. Accade talvolta che due vini, poco più che mediocri, formino un insieme squisito, come pure avviene che il pregio di un vino sia offuscato, e si pronunci risolutamente il carattere dell'altro vino, che è concorso nella miscela, quando pure non ne risulta un tipo nuovo addirittura e poco gradevole.

Pertanto è buona regola provare in anticipazione la mescolanza dei vini sovra piccola scala, ed in proporzioni varie, ed attendere a giudicare sull'opportunità della miscela in grande dopo quindici o venti giorni.

Come norma generale si può ritenere che i migliori risultati del taglio si ottengono operando con vini giovanissimi, e che non conviene assolutamente la mescolanza di un vino vecchio con un altro giovane, o di due vini i quali abbiano caratteri disparati.

Appena eseguito il taglio, è bene procedere alla chiarificazione del vino, si otterranno così due vantaggi, cioè: la mescolanza più intima dei due vini, e la depurazione della massa. —

*Per colorare il vino, si sgrana alcuni
grappoli d'uva, si pestano i grani
in un mortaio, e quella poltiglia
si versa nel tino, o nella botte
in fermentazione, acciò che
s'incorponi nel vino —*

CAPITOLO XIV.

Imbottigliamento

**Quando si deve imbottigliare — Caratteri delle buone bottiglie.
Scelta dei turaccioli — Conservazione del vino in bottiglia.**

I nostri nonni imbottigliavano nel mese di marzo, ma i loro vini da bottiglia non erano destinati al commercio, ma esclusivamente al consumo domestico, e nei banchetti e nei festini di famiglia venivano serviti dalla stessa mano del padrone; per cui la comitiva, obbligata dalla cortesia, tollerava e magari lodava, quand'anche qualche bottiglia accennasse allo spunto, o tutte poi avessero un mezzo palmo di sedime.

Ora le condizioni della consumazione vinicola sono mutate, i buongustai si moltiplicarono, e si fecero esigenti; e se avete del vino che la pretenda a scelto, ma che sia mal fatto o male governato, non trovate nemmeno a farvelo bere a ufo, peggio poi a volerlo commerciare.

Bisogna ritenere che il vino deve compiere la sua maturazione nelle botti, e che la bottiglia non ha altro ufficio che di favorirne la buona conservazione, e nello stesso tempo di agevolarne il trasporto, il commercio ed il consumo.

Non è possibile determinare con una regola generale, quanto tempo debba il vino soggiornare nelle botti, per raggiungere la sua maturazione e depurazione completa, ed essere degno dell'onore della bottiglia; imperocchè le diverse qualità d'uva che concorsero nella fabbricazione del vino, il sistema di confezione, la temperatura della cantina, la capacità delle botti, la frequenza e la modalità dei travasi, sono elementi variabilissimi, e che tutti contribuiscono ad accelerare o ritardare il perfezionamento del vino. Per altro è buona norma non procedere all'imbottigliamento, prima che il vino abbia passati due anni in fusto.

L'epoca ritenuta più conveniente per questa delicata ed importante operazione, è fra il settembre ed il dicembre, scegliendo giornate tranquille, serene ed asciutte.

Non si dimentichi poi che l'imbottigliamento deve costantemente essere preceduto dalla chiarificazione.

Le bottiglie più adatte pei vini rossi, sono quelle di color verde cupo, lisce, cioè senza bolle e senza squamette. Bisogna pur badare alla composizione del vetro, poichè accade non di rado che alcuni fabbricanti, per facilitarne la fusione, impiegano un eccesso di potassa, la quale poi agisce sul vino intorbidandolò; ed è perciò che talvolta il vino posto in

bottiglia limpidissimo, dopo poco tempo incomincia ad appannarsi e finisce per produrre un sedimento biancastro.

Pertanto quando si acquistano le bottiglie, è bene prenderne una per campione, vi si introducono dieci grammi di acido tartarico, e si finisce di riempierne d'acqua la bottiglia, scuotendo affinchè l'acido si sciolga. Dopo una quindicina di giorni si osserva se l'acqua si è intorbidita, ed in caso affermativo bisognerà rifiutare le bottiglie, poichè non mancheranno di danneggiare il vino. È un'esperienza semplice, che costa nulla, e che nessuno dovrebbe trascurare.

Le bottiglie si lavano con acqua calda leggermente acidulata con acido cloridrico, e poi si risciacquano ripetutamente con acqua fresca o con una piccola quantità del vino stesso, che ha da passare in bottiglia.

È riprovevole l'uso dei pallini di piombo per la pulitura delle bottiglie, poichè qualche piccola porzione di questo metallo resta quasi sempre aderente al vetro, senza dire della probabilità che qualche pallina rimanga incastrata nelle insenature del fondo della bottiglia. Ora lo sanno tutti che il vino, agendo sul piombo, genera dei composti velenosissimi.

Il miglior mezzo meccanico per la pulitura interna delle bottiglie, consiste nelle spazzole di crine delle quali si hanno differenti sistemi.

Il riempimento delle bottiglie si opera mediante robinetti di legno duro, od in metallo argentato o stagnato; ma chi ha forti quantità di vino da imbottigliare, ricaverà una grande economia dall'im-

piego dell'apparecchio automatico empi-bottiglie (Fig. 15).

Fig. 15.



Apparecchio automatico empi-bottiglie.

Prezzo da L. 50 a 80.

Consiste questo apparecchio in una cassetta metallica quadrangolare nella quale fluisce il vino dalla botte; applicando le bottiglie vuote ad appositi gancetti, queste si riempiono fino al punto che si desidera, senza pericolo che si disperda una sola goccia di liquido, poichè uno speciale congegno semplicissimo chiude automaticamente la cannella della botte, quando la cassetta dell'apparecchio è ripiena.

Speciali attenzioni devonsi porre nella scelta dei turaccioli, i quali debbono essere pastosi e lisci. Non si lesini per carità nella spesa dei turaccioli, perchè il cattivo tappo è la rovina sicura del vino.

Sogliono alcuni cantinieri far bollire i turaccioli nel vino prima di adoperarli. Io non posso approvare questo procedimento, poichè è probabile che

il poco vino che rimane nel tessuto poroso dei tappi inacidisca, oltrechè è risaputo che, adoperando i turaccioli freschi di cottura, cola nel vino quella goccia di decotto concentrato di sughero, che non è certamente nè un profumo, nè una ghiottoneria.

Pertanto non fate altra preparazione ai tappi, che una unzione leggerissima di olio d'oliva superiore.

Non parlo delle macchine per le turare bottiglie; ne abbiamo una infinità di sistemi, con prezzi che variano dalle 20 fino alle 200 lire; fra le migliori sono sempre quelle sistema Thiabaud (*Fig. 16*).

Fig. 16.



Macchina tura-bottiglie, sistema Thiabaud.

Prezzo L. 120.

Alle bottiglie tappate si applica il catrame o godrone, il quale impedisce che l'aria attraversando i pori del sughero vada a corrompere il vino.

Alcuni sostituiscono al godrone, le capsule di stagnola, le quali sono più eleganti, ma che esigono di essere applicate a dovere e con meccanismi appropriati per chiudere la bottiglia ermeticamente.

Un'ultima raccomandazione: tenete le bottiglie coricate e giammai diritte, se volete che il vostro vino si conservi con vantaggio. Se la bottiglia è in posizione orizzontale, il tappo è costantemente inumidito e gonfio, e così resta impedito l'accesso dell'aria; viceversa accade se la bottiglia è in piedi ed il turacciolo secco.

Scrivo a questo proposito il Prof. Craveri:

“ I soveri delle bottiglie, quelli di prima qualità, osservati al microscopio, appaiono grattugie, con fori talmente spaziosi da penetrarvi tre o quattro infusorii di fronte, correndo.

Il vino, specialmente se troppo giovine, racchiuso nel vetro, non trova altro mezzo di respirazione che la poc'aria esistente tra il turacciolo e la sua superficie.

Quest'aria assorbita viene continuamente rimpiazzata da altra, ma al medesimo tempo penetrano pure i germi di varie crittogame, le quali trovano in quell'ambiente una culla favorevolissima per la loro moltiplicazione e la scialano.

Nemmeno il catrame, col quale si coprono i soveri, è bastevole per impedire questo lavoro organico degli esseri infinitamente piccoli.

L'unico mezzo preservativo è quello dell'olio, e l'altro ora indicato, cioè il coricamento delle botti-

glie. Del primo non ne parliamo, ne lasciamo il monopolio ai fiorentini, che già se ne stancano.

Ma perchè da noi si trova riluttanza nel coricare le bottiglie? Per l'antico pregiudizio che il vino prende l'odore dal sovero, quando lo sanno tutti i naturalisti che il cattivo odore proviene dalle crittogramme tutt'ora accennate.

Si esita ancora a coricare le bottiglie, perchè i vini che s'imbottigliano o sono troppo giovani e lasciano molto deposito, ovvero non sono limpidi quando si racchiudono, e le feccie adagiandosi sul ventre della bottiglia, si muovono quando la si rileva per sturlarla, ed il vino esce torbido.

Io proporrei di fare delle prove: il soggetto ne è degno e l'operazione facilissima.

Da sedici anni io conservo coricate, e con piena soddisfazione, poche bottiglie del vino braidese da pasto di ogni annata, non le turo colla macchina, ma semplicemente colla mano, e non abbisognò di cavatappo quando ho la fortuna di sturlarne qualcuna in presenza delle persone che prendono interesse a queste prove „.

CAPITOLO XV.

Difetti e malattie del vino

**Odore di zolfo — Sapore di muffa — La fioretta — L'acescenza
Vino girato
Vino che fila — Amarore — Riscaldamento del vino.**

Se il vostro vino è fabbricato e conservato a dovere, non avete bisogno di consultare questo capitolo di medicina enologica, ed io ve lo auguro proprio di cuore. Ma la più piccola dimenticanza, la più leggera incuria e talvolta, siamo giusti, la tristizia dell'annata od accidenti sfavorevoli nuociono al vino a segno da costringervi a rimediarvi prontamente, per evitare perdite gravi.

Odore di zolfo. — Lo zolfo, che trovavasi nelle uve all'epoca della vendemmia, si è convertito durante la fermentazione in un prodotto, dall'odore ributtante di uova fracide, che i chimici chiamano acido solfidrico.

Parecchi vinificatori sogliono travasare due o tre volte il vino, affinchè perda tale odore e fanno male,

chè in tal guisa il vino si indebolisce; peggio operano coloro che spillano il vino, facendolo cadere in un recipiente di rame non stagnato, od infondendo addirittura nel vino delle monete od utensili di rame; poichè scompare bensì l'odore di zolfo, ma resta nel vino un composto di rame velenosissimo.

*Si toglie
mettendo
nel vaso o
mortello 6
o 8 pezzi di
cannella di
carboni*

Il miglior mezzo per liberare il vino dalla puzza di zolfo, consiste nel travasarlo entro una botte energicamente solforata; il fumo di zolfo (acido solforoso) e l'acido solfidrico combinandosi insieme si distruggono reciprocamente, ne risulta una piccola quantità di zolfo puro, che essendo insolubile precipita colle feccie in fondo alla botte.

Sapore di muffa. — È prodotto dalla secrezione di un olio essenziale dalle muffe, che si sviluppano là dove si fa economia di lavacri e di solforazioni.

Ne' miei paesi lo chiamano gusto di pigrizia (*gar-garia*). Se il difetto è poco pronunciato e si tratta di piccole quantità di vino, si può rimediargli travasando anzitutto in botte pulita ed energicamente solforata, e poscia sospendendo nel vino, mediante una funicella, un sacchetto di tela contenente dei pezzi di pane abbrustolito. Dopo dodici ore si assaggia il vino, e se il difetto non è scomparso si ripete l'operazione. Ordinariamente bastano due o tre infusioni, perchè il sapore di muffa si dilegui. Bisogna in ogni caso badare di non lasciar troppo a lungo il pane abbrustolito immerso nel vino, poichè potrebbe comunicargli un sapore ingrato.

Ma il mezzo più razionale e sicuro, per togliere al vino il sapore di muffa, consiste nell'impiego dell'olio d'olivo finissimo.

Si versa a tal uopo in una botte sana dell' olio d'olivo, nella proporzione di mezzo litro per ogni ettolitro di vino da curare, quindi si spilla il vino dalla botte infetta e si versa sull'olio agitando. L'olio d'olivo ha la proprietà di sciogliere, di appropriarsi l'essenza della muffa, epperchè dopo alcuni giorni verrà a galla esportando il cattivo sapore. Si toglie allora dalla superficie del vino l'olio, che potrà servire ad ardere, e si travasa il vino in botte solforata.

I vasi che hanno comunicato al vino il sapore di muffa, debbono sottoporsi a speciali accuratissimi trattamenti, affinchè non appestino tutta la cantina.

Un buon metodo di depurazione è il seguente:

Dopo d'aver raschiata diligentemente la superficie interna della botte, vi si gettano dentro alcuni pezzi di calce viva, sopra i quali si versa uno o più secchi d'acqua; si copre lo sportello con un panno grossolano e non ermeticamente, badiamo, per evitare che la botte scoppi; si rotola il vaso in vari sensi, e dopo alcune ore si toglie il liscivio di calce e si versa nella botte dell'acqua contenente il dieci per cento circa di acido solforico, e si procura che tutta la parete interna della botte, sia bene lavata da questa soluzione acida. Infine si risciacqua la botte con acqua pura e se non è risanata, non c'è partito migliore che di toglierle i cerchi e adoperarne le doghe come legname da fuoco.

La Fioretta. — Si previene e combatte colle colmature (Vedi Cap. XI).

L'accescenza. — La svinatura soverchiamente ritardata, il riempimento eccessivo dei tini di fermentazione, l'impiego di botti che sappiano d'aceto, la

temperatura troppo elevata delle cantine, la loro poca nettezza, i travasamenti fatti senza riguardi, la trascuranza delle solforazioni e delle colmature, la pessima usanza di tenere a mano pel consumo, botti sceme durante la stagione estiva, sono le cause più comuni dell'acescenza del vino.

Relativamente alla cura di questa grave alterazione del vino, non bisogna illudersi, e se l'acidità è molto pronunciata, converrà passare addirittura il vino all'acetaio, poichè solo quando vi sia un leggero indizio di spunto, si può tentare di rimediarvi con speranza di successo.

In questo caso venne sperimentata, con buon risultato, l'infusione nel vino di un fascetto di ramoscelli di salice spaccati, o di un sacchetto di castagne secche.

Se volete fare una cura razionale cominciate per travasare il vino in una botte solforata energicamente, poscia provate sopra piccola quantità ad aggiungervi tre, quattro, sei grammi di tartrato neutro di potassa per litro; dalle risultanze dell'esperimento dedurrete la proporzione di questo sale occorrente per correggere l'acidità eccessiva del nostro vino.

Vino girato. — Il vino proveniente da uve colpite dalla grandine od infestate dalla peronospora, o che per qualunque altra causa non poterono raggiungere un conveniente grado di maturazione, è molto propclive a dar di volta o girare, appena sopravvengono i calori estivi.

Questo vino incomincia a spillare con forza dalla botte ed a manifestare delle bollicine intorno al bicchiere, ed una esilissima patina iridescente sulla

superficie; man mano si intorbida, ingiallisce, ed al contatto dell'aria s'imbruna, e finisce per assumere un aspetto ed un odore ributtante.

La cura del vino colpito da questa malattia è solo consigliabile, quando l'alterazione è nel suo primo periodo. Allora bisogna travasare il vino in botte ben solforata, ed aggiungervi da 100 a 150 grammi di acido tartarico per ettolitro e poscia chiarificarlo secondo le norme già esposte.

Se poi l'alterazione è molto avanzata, è miglior partito rinunciare a curarlo, ed utilizzarlo colla distillazione.

Vino che fila. — Il grassume, o malattia del vino che fila, si riscontra generalmente nei vini fabbricati con uve eccessivamente mature, o poste a fermentare senza graspi.

Il vino che fila diventa sciropposo, scipito, impasta la bocca e cola come olio.

Chi ha vinaccioli, i quali non abbiano fermentato, ne riempia un sacchetto, e lo immerga nel vino che fila, in pochi giorni il tannino dei vinaccioli provocherà un abbondante deposito nella botte, ed il vino sarà risanato e bevibile.

Se l'operazione non riesce, bisognerà ripetere l'infusione dopo cinque o sei giorni.

In mancanza di vinaccioli, si può adoperare la terra catecù, aggiungendola al vino nella proporzione di circa trenta grammi per ettolitro.

Alcuni impiegarono con successo la corteccia di melagrano, posta in sospensione del vino dentro un sacchetto di tela.

Quando il vino sia liberato dal grassume, è bene

*Si forma
il grassume
gettando nella botta
cascia di 4 etto
di un pugno
di Sale comune.*

travasarlo in botte solforata, per assicurarne la conservazione.

Amarore. — Questa malattia che colpisce di preferenza i vini fini, si manifesta con uno scoloramento del vino e quindi colla comparsa di un sapore amaro sgradevole.

Si cura cogli stessi procedimenti indicati pei vini girati.

A complemento di questi brevi cenni intorno alle malattie del vino, giova accennare al riscaldamento, il quale ha la virtù di accelerare il perfezionamento del vino e guarentirne la conservazione arrestando il lavoro di alterazione, che per avventura si fosse iniziato.

Notisi però che non si devono riscaldare che i vini, i quali abbiano raggiunto un certo grado di maturità.

Si opera il riscaldamento per mezzo di speciali apparecchi, detti enotermi, dei quali si hanno parecchi tipi. Fra i migliori è certamente quello del Dott. Antonio Carpenè, a bagnomaria, il quale acquistò in breve larga diffusione in Italia ed all'estero per la sua semplicità, robustezza e modicità di prezzo.

Consiste questo enotermo in un fornello con sovrapposta caldaia, nella quale si svolge un serpentino esilissimo. Il vino attraversando questo serpentino si riscalda fino a 60 gradi centigradi circa.

Questo apparecchio costa da L. 170 a 300 e più, secondo le dimensioni, e serve a riscaldare da 180 a 450 litri di vino per ora.

CAPITOLO XVI.

S a p e r b e r e

Ed ora che vi ho detto alla buona come si fabbrica e si conserva il vino, lasciatemi aggiungere una pagina di enotecnia domestica, per accennare all'arte di saper bere. Poichè, credetemi, pochissimi bevono bene, anche fra coloro, che non lesinano nello spendere ed acquistano vino buono.

Ed a noi produttori ed enologi preme si sappia bere, perchè si beva molto e si apprezzi la bontà della nostra produzione.

In non pochi alberghi dove si mangia benino, si beve maledettamente, e la clientela emigra lanciando moccoli al proprietario avaro, che annacqua ed adultera il vino Dio sa con che roba; nelle famiglie borghesi, quando il vino non sa di muffa o di aceto, è perlomeno snervato e *molle*, e si impreca al negoziante, che, abusando della fiducia, ha venduto della porcheria. Or bene nella maggior parte dei casi, l'inganno non c'entra, ma si tratta semplicemente della mancanza di piccole cure, che considerate una per una, sono un nonnulla, ma che nel loro com-

plesso bastano a deteriorare ed anche a mandare alla malora il miglior vino del mondo.

Così è abitudine generale di riporre il vino destinato al consumo giornaliero in una botte, anche di parecchi ettolitri, e di tenerla a mano, come si dice, per qualche mese, cioè. finchè ne sia uscita l'ultima stilla.

È facile arguire che nelle prime settimane, il vino si mantiene discreto, ma poi la fioretta e l'aria fanno il fatto loro; nel miglior caso il vino si indebolisce, ma per poco la botte scema senta il calore, il vino dà di volta o tende all'aceto.

Ed i fusti vuoti come si trattano?

Si lasciano col loro fondaccio, come si trovano per mesi e mesi, è rara ventura se si pensa a tapparli, chè ordinariamente manca o lo zipolo od il cocchiere, ed ecco che il recipiente infortisce, o, peggio, diventa ammuffito, ed il vino che vi capiterà dentro alla prima occasione, naturalmente non tarderà a guastarsi.

Nè maggiori sono i riguardi che si adoprano coi vini in bottiglia. Ordinariamente si acquista del vino in fusto eccellente, ma lo si imbottiglia giovanissimo e senza chiarificarlo; le bottiglie si tappano con turaccioli a buon mercato e si mettono in colonna diritte, senza godrone e magari si portano sul solaio, o si rincantucciano negli armadi della dispensa o della cucina.

Queste bottiglie così trattate si caricano di fondaccio, diventano spesso frizzanti e non di rado inacetiscono, perchè il turacciolo tarlato e secco, e non protetto da alcuna copertura, lascia all'aria il libero transito.

Dunque come devono regolarsi coloro che desiderano, non solo consumare il vino sano, ma anche migliorato colla conservazione?

Ecco qua, chi desidera bere da galantuomo, e non ha che un consumo di pochi litri al giorno, non tenga mai un fusto alla mano, ma riponga il vino in damigiane e poscia in bottiglie secondo il bisogno. Così a mo' d'esempio, ricevuto un barile di vino, lo si lascia riposare per una diecina di giorni, quindi lo si travasa in damigiane, le quali volta a volta si vuotano per riempire, supponiamo venti, trenta bottiglie, che man mano si consumano.

In questo modo non si avrà mai il vino floscio, nè si incorrerà nel pericolo, che il vino subisca alterazioni di sorta.

I fusti vuoti si conservano sani risciacquandoli con piccola quantità di vino, e poscia bruciandovi dentro, secondo la capacità, una o più miccie solforate, le quali si trovano in vendita presso tutti i droghieri.

È una cura questa che costa nulla, e che basta da sola ad allontanare il novantanove per cento delle cause di corrompimento del vino.

Rispetto al vino da bottiglia, che è l'orgoglio dei piccoli produttori, poco mi rimarrebbe da aggiungere; solo bramo insistere sulla sconvenienza di imbottigliare vini giovanissimi e non chiarificati, e sulla necessità di abbandonare la confezione e l'uso dei vini spumanti neri, e dei vini eccessivamente profumati, vere mostruosità enologiche, che rovinano lo stomaco di chi beve, e la riputazione dell'industria vinicola paesana.

Chi non è addentro alle pratiche enologiche ra-

zionali e desidera farsi una buona riserva di vini in bottiglia veramente pregevoli, e di conservazione sicura, si rivolga senz'altro alle buone case vinicole, chè la scelta del vino da bottiglia, e le operazioni che debbono precedere e accompagnare l'imbottigliamento non sono per tutti cosa facile e familiare.

Preferite sempre i vini asciutti, secchi, fragranti, ma non profumati, ne troppo carichi di colore.

Tenete le vostre bottiglie coricate orizzontalmente in cataste, chè il vino ben fatto, maturo e ben chiarificato non fa deposito. Prima di servire il vostro vino, esponetelo per una mezz'ora circa ad una temperatura alquanto superiore a quella dell'atmosfera, per esempio collocando la bottiglia sopra un caminetto, il vino svilupperà così tutta la sua fragranza.

Dimostreterete con tali cure di essere non tracannatori o bevitori volgari, ma intelligenti buongustai degni figli di quest'alma Enotria, alla quale spetta per decreto di natura il primato fra le nazioni vinicole.

APPENDICE

I.

Il vino di uve scadenti

Necessità di correggere i mosti delle uve danneggiate dalla peronospora. — Aggiunta di zucchero. — Taglio con uve e vini del mezzodì. — Speciali cure che richieggono i vini deboli.

Quando i malanni che affliggono la vite erano meno frequenti e si manifestavano con minore intensità, la vendemmia era generalmente buona e le uve scadenti costituivano uno scarto di poca importanza, che si utilizzava alla meglio per la fabbricazione di vini inferiori.

Ma, per l'inferire della peronospora e dell'antracnosi e per lo sviluppo straordinario di parassiti animali che infestano la vite, una ingente quantità di uva non ha quella composizione normale che si richiede per produr vini buoni, serbevoli e commerciabili.

E intanto che diminuisce la produzione delle uve scelte e le vendemmie abbondanti e sane diventano meraviglie, aumenta il disagio dei viticoltori, e si impone la necessità di trarre il miglior partito possibile dalle uve imperfette, danneggiate nel loro sviluppo e nel corso della maturazione dalla violenza dei nemici della vite.

È noto che la maturazione dell'uva si compie per virtù di successive azioni chimiche e fisiologiche, le quali modificano la composizione della polpa dei grani d'uva.

In questo processo di maturazione esercitano una parte assai importante le foglie della vite; pretendono anzi alcuni studiosi che lo zucchero si formi nelle foglie e da queste passi nei grani. Ora siccome la peronospora e l'antracnosi colpiscono e danneggiano le foglie e le altre parti verdi delle viti, l'uva non può raggiungere un sufficiente grado di maturazione, riesce povera di zucchero e sovraccarica di sostanze azotate, mucilaginose.

Facendo fermentare il mosto di queste uve nel suo stato naturale e senza farvi correzioni di sorta ne risulta necessariamente un vino poco alcoolico e saturo di sostanze albuminose, le quali lo rendono di assai difficile conservazione.

Pertanto chi vuol produrre con queste uve scadenti vini serbevoli e commerciabili, deve anzitutto correggere il mosto in modo da assicurare al vino una ricchezza alcoolica non inferiore al 10 %. Questa correzione si opera colle norme indicate al capo VI aggiungendo al mosto la necessaria quantità di zucchero bianco a grumi. Ma potrebbe darsi che la

quantità di zucchero richiesta per elevare convenientemente il titolo alcoolico del vino fosse troppo forte e non convenisse tecnicamente, poichè, come osservai, (vedi pag. 35) non si può varcare un certo limite dell'aggiunta dello zucchero; nè economicamente per la spesa eccessiva che lo zucchero importa.

In questo caso si può ricorrere alla mescolanza colle uve del mezzodì, le quali, quando sono sane e perfettamente mature, contengono intorno al 15 % di zucchero in peso.

Non bisogna però credere che il trasporto delle uve dalle provincie meridionali nell'alta Italia si possa sempre effettuare con poche difficoltà e con risultati soddisfacenti; poichè accade non di rado che le uve arrivano a destino malconcie, infracidite ed in condizioni tali che non franca la spesa di aggiungerle ad altre per migliorarle.

Perciò, l'accorto produttore faccia bene i suoi calcoli, e quando non trovi il suo tornaconto nell'aggiunzione dello zucchero o nella mescolanza con uve meridionali, s'appigli a quest'altro spediente, che io credo preferibile ad ogni altro, specialmente quando si opera sopra una scala di rilievo.

Faccia colla massima diligenza il suo vino di uve scadenti, riescirà, come Dio vuole, aspro e debole, ma limpido, specialmente se il cantiniere avrà avuto la cura di sbattere col follatore la vinaccia e il mosto prima che incominci la fermentazione. Questa operazione aerando la massa agevola l'ossidazione delle sostanze albuminoidi, le quali precipitano colle feccie, lasciando il vino più depurato. In sul finir di gen-

naio od in febbraio si procuri un buon vino meridionale, ricco di colore e di alcool ed eseguisca il taglio. Entro una quindicina di giorni il vino così tagliato acquisterà limpidezza, colore e forza come si esige per essere commerciato con sicurezza ed attraversare senza pericolo i calori dell'estate.

Ma nelle tristi annate che pur troppo si succedono con frequenza, non tutti i produttori possono o vogliono sostenere la spesa che si richiede per migliorare i vini scadenti, anzi la maggior parte dei piccoli produttori pigia le uve come vengono dalla vigna e ne ricava quel vino che può, senza ricorrere ad artificio di sorta per rinforzarlo.

Questi vini deboli, proclivi al alterarsi, trovano scarso esito ed a prezzo vile, e per lo più vanno a finire nei rigagnoli, quando non sono prontamente consumati. E ciò è un danno e una vergogna che bisogna sforzarci di impedire.

Or bene le cure indispensabili che richieggono questi vini male in gambe per potersi reggere consistono nei travasi ad intervalli non maggiori di due mesi e preferibilmente eseguiti colle pompe per evitare la dispersione dell'alcool; le botti entro le quali si travasa devono essere solforate energicamente, ne soffrirà alquanto il colore, ma ne guadagna la serbevolezza.

Quando accennino ad intorbidarsi, o, come talvolta accade, non riescano limpidi dopò il primo travaso, bisognerà chiarificarli mediante la colla. (Vedi cap. XII).

Somma diligenza dovrà poi aversi nello eseguire le colmature, poichè il vino anche perfettamente

sano facilmente si guasta soggiornando in botti sceme.

Certo è che intorno all'avvenire di questi vini, i quali per mo' di dire nascono malati, non bisogna crearsi delle illusioni; tuttavia poichè conosciamo le cause che possono trarli alla rovina è doveroso non trascurare nessuno dei mezzi che valgano ad allontanare le cause di deperimento.

Urru, madre al prosindaco di Cagliari comm. Urru

UN BUON CONSIGLIO.

Preparazione dei secondi vini. — Coi prezzi che hanno le uve, ed attesa la scarsità del raccolto, quest'anno si ha convenienza a fabbricare secondi vini.

Sono vini economici, sì; ma l'economia non deve andare a scapito della qualità del prodotto, se non si vuole sciupare tutto. Epperchè bisogna, o adoperare materie buone e nella proporzione voluta, o non farne nulla.

Le vinacce innanzitutto debbono essere sanissime, non avere il più lontano sintomo di fortore, di acetificazione: possono essere torchiate o no, meglio se non torchiate. — La qualità dello zucchero deve essere quella stessa raccomandata per lo zuccheraggio dei mosti di uve peronosperate: dipende da essa avere un prodotto buono o no.

La quantità è di un chilogramma e mezzo per ogni ettolitro d'acqua, per ogni grado d'alcool che si vuole avere nel vino.

È necessario aggiungere acido tartarico nella proporzione di 100 a 200 grammi per ogni ettolitro di acqua aggiunta.

La quantità dell'acqua varia secondo che le vinacce sono torchiate o no: con vinacce non torchiate si può aggiungere tant'acqua quanto fu il vino cavato; se le vinacce sono torchiate si aggiungono 100 litri di acqua ogni 50 chilogrammi di vinaccia.

Si fa sciogliere lo zucchero in un po' d'acqua, si versa sulle vinacce, e poi si aggiunge tutta l'acqua voluta: si folla ben bene, si squassa energicamente per rimescolare e suddividere a dovere il tutto.

La fermentazione e tutte le successive operazioni si fanno come si trattasse di puro mosto d'uva.

Per fermentare, dopo la svinatura aggiungono

Come s
vre
con

Ne
raggi
bisog
classi
del see
diligen
non ton
lasciano

un po' di torchiatice, o fanno al vino un cappello di uve fresche, o governo, come dicono i toscani; i più

d do
v no
q
Ei
te
nia
de
an
e
de
me
fu
de
G
le

diligenti sciolgono nell'acqua qualche miriagramma di zucchero grezzo, e con ciò credono d'aver fatto le cose proprio senza lesinerie e da enologo esemplare.

Intanto ecco quanto accade: il secondo vino non gode in Italia nessun credito in commercio, e quasi si potrebbe dire che non esiste il commercio di questo vino, che pure sarebbe una vera provvidenza pel popolo, ed una risorsa non dispregevole per la produzione. Ma come si ha da fare a porre in commercio un vino che ha i giorni contati, e che è gala se può affrontare incolume i tepori della primavera?

Anzitutto non confondiamo il secondo vino col vinello. Il vinello, che più propriamente si dovrebbe dire acquerello, è acqua passata sulle vinaccie torchiate, è un prodotto di cantina, che non ha valore, e nei miei paesi non si vende, ma si regala a chi ne desidera.

Il secondo vino invece è fatto bensì a base d'acqua, ma con un titolo alcoolico discreto, con sufficiente colore e con giusta proporzione di acidi, sali, ecc. È insomma una bevanda che deve costar poco e riuscire gradevole, sana e corroborante, ossia contentare ad un tempo l'occhio, il palato, lo stomaco e la borsa.

Abbiamo parecchi metodi per fabbricare il secondo vino, ma io giudico più semplice e pratico quello proposto dal dottor Alessandro Bizzarri di Firenze; poichè avendolo provato ripetutamente, ne ottenni mai sempre risultati completi.

Eccolo per bocca del Bizzarri stesso:

“ Dopo che siasi svinato nel modo ordinario si

tralasci di torchiare le vinaccie, o almeno le si spremano solo leggermente, e riposte nel tino, vi si aggiunga una quantità d'acqua corrispondente a due terzi circa del primo vino ottenuto, acqua contenente però zucchero ed acido tartarico nelle proporzioni seguenti:

Acqua		ettolitro	1
Zucchero	. . .	kilogr.	10 o 12
Acido tartarico	. . .	grammi	200 a 250

Nell'acqua portata a circa 25 gradi del termometro centigrado si fanno sciogliere lo zucchero e l'acido tartarico, e tale soluzione così tiepida si versa sulle vinaccie, agitando la massa, nella quale ben presto si eccita una nuova fermentazione. Si lasci fermentare quanto occorre, ordinariamente otto o dieci giorni, quindi si svini e si custodisca come l'altro vino „.

Questo è in succinto il sistema, il quale deve applicarsi colle seguenti cautele da chi vuole ottenerne buoni risultati.

1° Lo zucchero deve essere bianco a grumi e non altrimenti, poichè lo zucchero rosso o grezzo contiene quantità considerevoli di sostanze estranee che guastano il vino, oltre ad una umidità eccessiva, che ne rende il buon prezzo veramente illusorio.

2° Il locale dove si effettua la fermentazione deve avere una temperatura non inferiore ai 15 gradi centigradi.

È condizione questa di molto rilievo, ed alla quale importa attenersi scrupolosamente, tanto più perchè

i secondi vini si fabbricano ordinariamente in ottobre inoltrato, quando la temperatura dell'atmosfera è naturalmente diminuita.

3° Le vinaccie devono tenersi sommerse col mezzo del falso fondo o di robusti bastoni disposti in croce, e la fermentazione deve avvenire in tino o botte chiusa, lasciando libero sfogo all'acido carbonico, mediante un tappo idraulico od un tubetto di latta, il quale vada a pescare in un recipiente pieno di acqua.

Operando con diligenza si ottiene con questo procedimento un discreto secondo vino da pasto, il quale, se il prezzo dello zucchero non è elevato, riesce molto economico. Bisogna pertanto far bene i conti prima d'intraprendere la fabbricazione del secondo vino per vedere se siavi il tornaconto.

Ricordate in fine che, per quanto bene riesca la fabbricazione di questo vino, esso non cessa d'essere un prodotto artificiato, che non si può e non si deve mettere in commercio per vino naturale. Chi tenta far passare per vini schietti i vini artificiali commette una sciocchezza ed una frode. Una sciocchezza perchè rovina il buon nome della produzione vinicola e prepara il suo danno; una frode perchè inganna scientemente la propria clientela per procacciarsi un illecito guadagno.

Siamo onesti! Ecco la divisa che dobbiamo avere noi vinificatori, e che sola può assicurarci la fiducia dei consumatori, la prosperità dell'industria ed il lucro moderato, sì, ma costante.

III.

Il vino di uve americane

Per difenderci dalla fillossera andiamo popolando i nostri vigneti di uve americane resistenti, alcune delle quali, come il Jacquez, il Jork Madeira, il Clifton, ecc., danno una discreta produzione di uva. Ma tutti sanno che queste uve producono vini eccessivamente profumati, e perciò inadatti al consumo ordinario, e addirittura detestati dai buongustai.

Se si fanno fermentare i mosti di tali uve con solo un terzo delle vinaccie, il profumo (*foxy*) resta meno pronunciato e scompare quasi completamente dopo quattro o cinque travasi, operati senza l'uso della pompa. Alcune varietà, come, ad esempio, il Jork Madeira ed il Jacquez, danno vini che in capo a due o tre anni perdono quasi totalmente il sapore muschiato.

Ma il modo più conveniente e spiccio per utilizzare dette uve consiste nel sottoporle al torchio appena vendemmiate e spremerle non eccessivamente; il mosto si versa quindi sopra vinaccie di uve nostrane non fermentate, si folla energicamente e si governa la fermentazione come pei nostri vini comuni. Il vino prodotto non conserva che una leggerissima fragranza non ingrata, e riesce bene accetto ai consumatori.

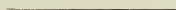
INDICE



PREFAZIONE	<i>Pag.</i>	3
Capitolo I — Un'occhiata ai locali.	"	7
" II — I vasi vinari	"	13
" III — I propositi del vinificatore	"	18
" IV — La vendemmia	"	21
" V — La pigiatura	"	24
" VI — Esame e correzione del mosto	"	30
" VII — La fermentazione del mosto	"	37
" VIII — La svinatura	"	42
" IX — Torchiatura delle vinacce.	"	45
" X — Travasi	"	51
" XI — Colmature	"	56
" XII — Chiarificazione	"	60
" XIII — Il colore del vino	"	64
" XIV — Imbottigliamento	"	68
" XV — Difetti e malattie del vino	"	75
" XVI — Saper bere	"	81

APPENDICE

I — Il vino di uve scadenti	"	85
II — Secondo vino	"	89
III — Il vino di uve americane.	"	93



-abbattere la punta della pianta
della patata 900 ita per fronte
accresce la grossezza della
patate.

**SONOMA
COUNTY
LIBRARY**

to renew • para renovar

707.566.0281

sonomalibrary.org